

PRIMI PIATTI

# Lumaconi ripieni di melanzane

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [40 min](#)    COTTURA: [50 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



## INGREDIENTI

24 lumaconi  
600 g di melanzane tonde  
500 g di pomodori pelati e spezzettati  
1 spicchio d'aglio  
1 scalogno  
7 cucchiari di olio extravergine di oliva  
30 g di parmigiano grattugiato  
1 mozzarella di bufala  
poco basilico  
olio per friggere  
sale.

## PREPARAZIONE



**2** In una pentola fate bollire dell'acqua salata e fate cuocere i lumaconi per 6 minuti, toglieteli e fateli raffreddare in acqua fredda, scolateli e conditeli con 2 cucchiari di olio e disponeteli con l'apertura verso il basso sopra un piatto.

Lavate le melanzane e tagliare e a dadini.

Asciugate e tagliate a dadini anche la mozzarella.

Tritare lo scalogno, in una casseruola mettete 1 cucchiario di olio, lo calogno e l'aglio e lasciate soffriggere, aggiungete il pomodoro e fate cuocere per 20 minuti,aggiustate di sale e aggiungete 4 cucchiari di olio.

In una padella portate a temperatura l'olio e friggere le melanzane che avrete tagliato a dadini. Quando saranno dorati, sgocciolateli e trasferiteli in una ciotola dove li condirete con un poco di sale e il parmigiano.



3 Imburrate una pirofila e iniziate a riempire i lumaconi con le melanzane.



4 Aggiungete (sempre all'interno) una cucchiata di salsa di pomodoro in ogni lumacone.



**5** Mettete all'interno di ogni lumacone qualche pezzetto di mozzarella.



**6** Versate con un cucchiaio la restante salsa di pomodoro e il basilico spezzettato sopra tutti i lumaconi.



**7** Infornare a 200°C per 15 minuti o finchè la mozzarella non sarà completamente sciolta.

Tirate fuori dal forno e servite.

