

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Melanzane a barchetta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 kg di melanzane
1 spicchio d'aglio
pomodorini
olive nere
formaggio affumicato
olio extravergine d'oliva.

PREPARAZIONE

1 Prendere le melanzane, lavarle ed asciugarle ben bene. Tagliarle a barchetta.



- 2 Mettere le melanzane nel forno con un po d'olio sopra per circa 10 minuti, quindi girarle dall'altro lato.



- 3 Far cuocere le melanzane per altri 5 minuti circa.

Tagliare la polpa delle melanzane a dadini.



- 4 Mettere un po' d'olio d'oliva e uno spicchio d'aglio tagliato finemente in una padella, unirvi i dadini di melanzana, dei pomodorini freschi tagliati a pezzettini e le olive nere sgusciate.



- 5 Ecco come risulta da cotto.



6 Tagliare a pezzettini alcuni pezzi di formaggio affumicato ed aggiungerli alla padella.



- 7 Quando il formaggio sarà leggermente fuso, prendere un cucchiaino e farcire con questo composto le barchette di melanzane.



- 8 Spolverare con una grattugiata di formaggio e rimettere in forno per altri 10 minuti



- 9 Ecco il piatto finito.

