

SECONDI PIATTI

Melanzane al formaggio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

Melanzane piccole e di tipo lungo
grana grattugiato
Emmenthal a dadini piccoli
formaggi morbidi tipo stracchino
formaggini
quark
prosciutto cotto a dadini
besciamella
olio extravergine di oliva.

PREPARAZIONE

- 1 Lavare le melanzane, togliere il picciolo, dividerle a metà per la lunghezza e scavarle in modo da formare una barchetta, salarle poco e metterle a scolare l'acqua di vegetazione per circa 1 ora. Preparare il ripieno mescolando i formaggi tagliati a pezzetti piccoli o ridotti a crema con la forchetta con il grana grattugiato ed il prosciutto cotto a dadini.

Amalgamare con qualche cucchiaino di besciamella fino ad ottenere una consistenza cremosa.



2 Riempire le melanzane asciugate dall'acqua amarognola con carta da cucina.



3 Mettere le melanzane riempite in una padella con pochissimo olio e cuocere con coperchio per circa 15 minuti.



4 Quando sono pronte lasciarle intiepidire e accompagnarle con un po' di verdura fresca.



NOTE