

ANTIPASTI E SNACK

Melanzane gratinate

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *35 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Le melanzane gratinate sono un antipasto degno di un re, perfette nella loro semplicità. Esaltate dai sapori e dai profumi mediterranei, con le melanzane gratinate farete un figurone con i vostri ospiti!

INGREDIENTI

MELANZANE lunghe - 8
POMODORO PELATO 500 gr
SPICCHIO DI AGLIO
ORIGANO ESSICCATO 1 pizzico
BASILICO 2 foglie
MOZZARELLA 1
ACETO DI VINO BIANCO ½ bicchieri
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE

PREPARAZIONE

1 Mettete una pentola colma di acqua sul fuoco e portatela ad ebollizione.

Nel frattempo, lavate le melanzane, tagliate il picciolo e dividetele a metà per la lunghezza.

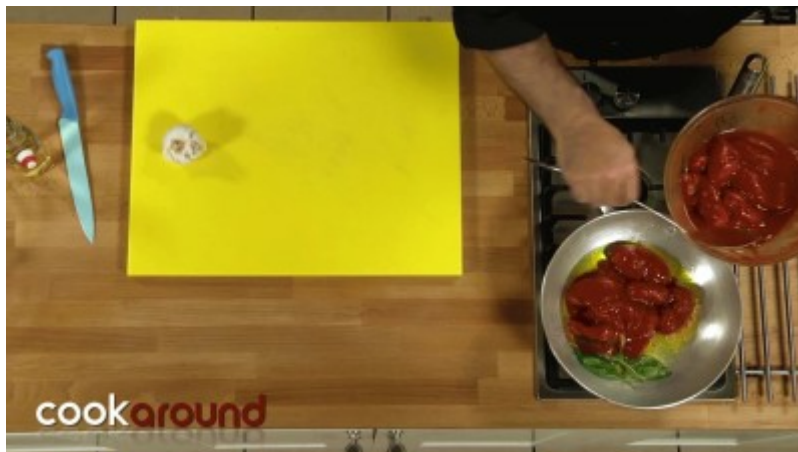


- 2** Una volta che l'acqua bolle aggiungete il sale, mezzo bicchiere di aceto di vino bianco, qualche grano di pepe e le melanzane e lasciate cuocere per qualche minuto.





- 3 Nel frattempo prendete una padella, scaldate un giro di olio e aggiungete uno spicchio di aglio lasciato intero, qualche foglia di basilico, i pomodori pelati un po' schiacciati ed un pizzico di sale e di origano se vi piace.





4 Lasciate cuocere il tutto per circa 10-15 minuti.

Scolate le melanzane e lasciatele intiepidire.

A fine cottura della salsa regolatela di sale e mettetela da parte.

Disponete le melanzane su di una teglia ricoperta da carta forno e praticate delle incisioni diagonali nella polpa facendo attenzione a non tagliare la pelle.



5 A questo punto condite le melanzane: distribuitevi sopra abbonante salsa di pomodoro, delle foglie di basilico spezzettate e dell'olio; infornate a 180°C per 5 minuti.



- 6 Sfornate le melanzane ed aggiungetevi sopra la mozzarella tritata grossolanamente, un giro d'olio ed infornatele nuovamente fino a che la mozzarella non sia fusa completamente.



7 Servite le melanzane gratinate ben calde.

