

SECONDI PIATTI

# Melanzane piccanti ripiene

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **30 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



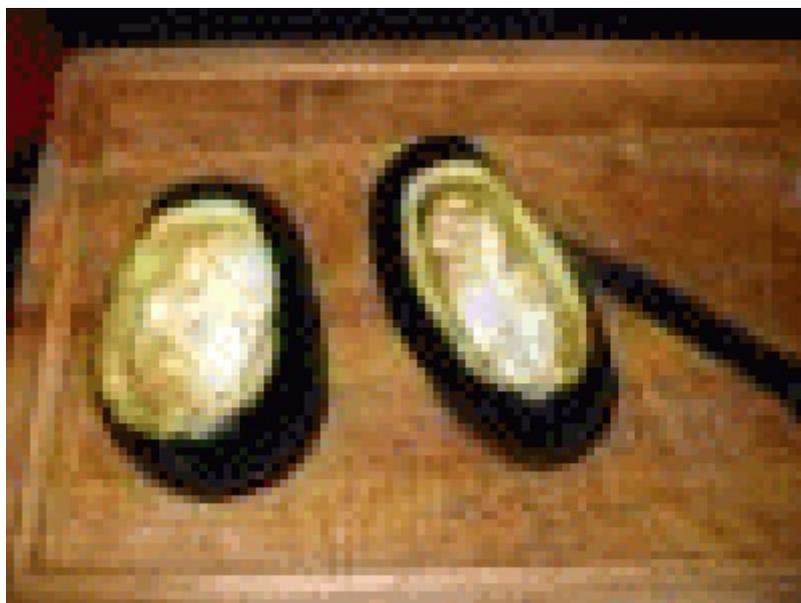
## INGREDIENTI

2 melanzane  
1/2 petto di pollo tritato  
mix di formaggi (gongorzola piccante  
ricotta di pecora e se piace un'aggiunta di  
parmigiano)  
sale e pepe di caienna.

## PREPARAZIONE

- 1** Amalgamate bene tutti gli ingredienti che serviranno per riempire le melanzane, nel frattempo preparate la melanzana con lo scavino, frigetela e fate scolare su carta cucina.





2 Farcite ed infornate per 15 minuti a 180°C



3 Servite caldo ma non bollente, l'interno dev'esser cotto ma rimanere morbido.



4 Accompagnate con patatine al forno e una dadolata di pomodoro.