

SECONDI PIATTI

Melanzane ripiene di baccalà

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Melanzane ripiene: potreste pensare che si tratti di un contorno ma in realtà è un vero e proprio secondo. Infatti la melanzana è più di un contenitore, ed il baccalà non lo si può certo definire solo un ripieno.

Un insieme veramente particolare e saporito, un mix di sapori unici, particolari ed avvolgenti che di certo non passerà inosservato. Seguite il passo passo e scoprirete la bontà di questo piatto.

INGREDIENTI

BACCALÀ filetti - 2

MELANZANE 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
150 ml

POMODORI 2

CIPOLLE 1

SPICCHIO DI AGLIO 2

PREZZEMOLO 1 rametto

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la ricetta delle melanzane ripiene al baccalà, lavate le melanzane, tagliatele a metà nel senso della lunghezza, scavatele e cospargetele di sale mettendole capovolte perché perdano acqua.



- 2 Nel frattempo soffriggete in una padella con l'olio caldo, la cipolla tritata con l'aglio, aggiungete i pomodori a pezzi e il baccalà spinato e spezzettato, il sale, il pepe e una manciata di prezzemolo tritato.



3 Riempite le melanzane con il composto e mettete in forno a 180°C per 20 minuti circa.

Servite calde.



CONSIGLI