

SECONDI PIATTI

Melanzane ripiene di didolina

di: *didolina*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *35 min* COTTURA: *70 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

MELANZANE 4

UOVA 2

PARMIGIANO REGGIANO 5 cucchiaini da
tavola

OLIVE NERE 4 cucchiaini da tavola

PROSCIUTTO COTTO 150 gr

MOZZARELLA 200 gr

OLIO DI SEMI

BURRO 40 gr

CAPPERI 2 cucchiaini da tavola

POLPA DI POMODORO PRONTA 400 gr

PREPARAZIONE



2 Tagliate a metà le melanzane e svuotatele.



3 In una padella friggere le melanzane nell'olio di semi caldo.



4 Tagliare a dadini la polpa delle melanzane.



5 In una padella fate rosolare la polpa di melanzane, i capperi e le olive nel burro.

Aggiustate di sale.



6 Fate cuocere 10 minuti a fiamma bassa, nel frattempo tagliare a dadini prosciutto e mozzarella.



7 In una ciotola mescolare la mozzarella, il prosciutto, il composto di polpa di melanzane appena preparato, il formaggio e le uova.



8 Ungete una teglia con della passata di pomodoro.

Coprite con le melanzane fritte con l'apertura verso l'alto e riepilate con il composto.



9 Coprite con altra passata quindi infornate a 180°C per 30 minuti circa.

