

SECONDI PIATTI

Melanzane ripiene di carne

di: *Petiteétoile*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *40 min* COTTURA: *60 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

5 melanzane grandi
500 g di carne macinata (oppure misto di salsiccia maiale e vitello)
4-5 cucchiari di parmigiano grattugiato
1 panino ammolato nel latte
3-4 cucchiari di olio extravergine di oliva
abbondante olio di semi
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Lavate e asciugate le melanzane.

Con un levatoroli scavate le melanzane.



2



3



4 Salate leggermente le melanzane dentro e fuori e mettetele capovolte in un vassoio.



5 In una ciotola mescolare il pane ammollato, la carne, il formaggio, l'olio, sale e pepe.



6 In una padella portate a temperatura l'olio e friggere le melanzane cercando di non far entrare olio all'interno.



7



8 Friggere anche la polpa delle melanzane e unite la polpa nella ciotola con il condimento.

Quando le melanzane si sono raffreddate riempiatele delicatamente con la farcia cercando di riempirle totalmente.



9 Trasferitele in una pirofila unta di olio e cospargete di parmigiano e pepe.

Infornate a 180°C per 30 minuti.



10