

SECONDI PIATTI

Melanzane ripiene di fedia

di: *fedia*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *35 min* COTTURA: *30 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *+ 1 ORA DI RIPOSO*



INGREDIENTI

- 8 melanzane piccole
- 200 g di salsiccia
- poco aglio
- un pugno circa di pangrattato
- 3-4 cucchiaini di parmigiano grattugiato
- poco prezzemolo tritato
- 7 pomodori freschi da sugo
- poco basilico fresco
- poco peperoncino
- 3-4 cucchiaini di olio extravergine di oliva.

PREPARAZIONE



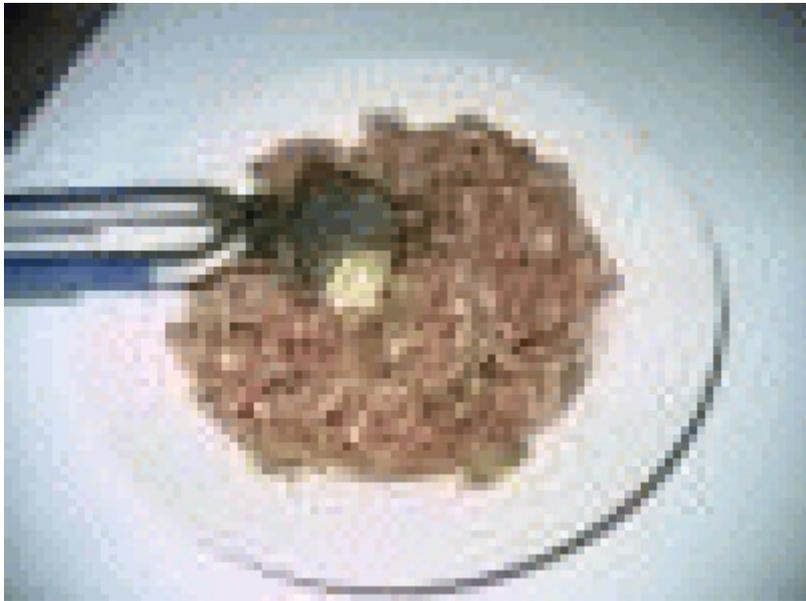
2 Svotate le melanzane, salate e mettetete capovolte per 1 ora.



3 Mettete in una ciotola la salsiccia privata del budello e schiacciate per mescolare bene.



4 Unite l'aglio schiacciato.



5 Unite il pangrattato.



6 Unite il parmigiano ed il prezzemolo.



7 Mescolare bene.

Con il composto riempite le melanzane prima asciugate dall'acqua di vegetazione e trasferite in una padella dove avrete messo anche l'olio.



8 Coprite e fate cuocere per circa 20 minuti.



9 Quando sono quasi del tutto cotte trasferite in un piatto e fate ridurre il liquido di cottura.

Sbucciare i pomodori freschi.



10 Tagliare a pezzetti.



11 Mettete nella padella con il basilico fresco, fate cuocere alcuni minuti e aggiungete il peperoncino.



12 Quando il sugo si è ristretto ed insaporito, rimettete in padella le melanzane per finire, se necessario, la cottura e per insaporire il tutto.