

SECONDI PIATTI

Melanzane ripiene con pancetta

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **45 min** COTTURA: **55 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

1.5 kg di melanzane (scegliete quelle piccole senza semi)
70 g di pancetta a dadini (non affumicata)
1 cipolla
poco basilico
70 g di parmigiano
mollica di 1 panino grande bagnata
poco pangrattato
3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
400 g di salsa di pomodoro
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Tagliare per il lungo le melanzane e fate dei piccoli tagli sulla polpa.



2 Mettete le melanzane in uno scolapasta con del sale e fate perdere l'amaro per 2 ore.



3 Lavatele bene e mettetele in una pentola con abbondante acqua salata.

Fate bollire per 5 minuti, giratele spesso.



4 Tritare la cipolla.

In una padella fate soffriggere la cipolla e la pancetta in 3 cucchiari di olio.



5 Svuotate le melanzane ormai tiepide formando delle barchette.



6 Unite al soffritto la polpa delle melanzane.

Unite qualche foglia di basilico, salate e pepate.

Fate cuocere per 10 minuti schiacciando con la forchetta la polpa di melanzane.



7 Togliete dal fuoco ed unite il parmigiano e la mollica bagnata, mescolare bene.



8 Riempite le barchette con la farcia e spolverizzate con del pangrattato.



9 Friggere le melanzane solo dalla parte farcita.

Coprite le melanzane con della salsa e servite.

