

SECONDI PIATTI

Melanzane ripiene con stocco

LUOGO: Europa / Italia / Calabria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

6 melanzane di media grandezza
½ kg di “Stocco di Mammola” spugnato
pane spugnato
formaggio caprino grattugiato
peperoncino
uova
prezzemolo
aglio e olio d’oliva.

PREPARAZIONE

1 Tagliare le melanzane a metà, per il lungo. Praticare due o tre tagli per il lungo sulle parti interne in modo da favorire la cottura e lessarle. Una volta raffreddate, svuotarle della polpa lasciando intatto l’involucro.

Preparare l’impasto con lo stocco tagliuzzato, la polpa delle melanzane, la mollica di pane o pane grattugiato, formaggio caprino, peperoncino tagliuzzato, uova, prezzemolo e aglio. Riempire con l’impasto le melanzane già tagliate a metà, poi friggerle in padella con olio

d'oliva.