

SECONDI PIATTI

Melanzane ripiene di prosciutto e mozzarella

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.

