

PRIMI PIATTI

Melanzane ripiene di riso

di: *Susanna66*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *25 min* COTTURA: *75 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

300 g di riso
4 melanzane
700 g di passata di pomodoro
100 g di provola
2-3 uova sode
3-4 cucchiari di parmigiano grattugiato
1 cipolla
1 spicchio di aglio
qualche foglia di basilico
poco prezzemolo
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Tritare la cipolla

In una casseruola mettete la passata, l'aglio, la cipolla, il prezzemolo, il basilico, sale e pepe.

Mescolare e fate cuocere 20-30 minuti.



2 Cuocere le melanzane tagliate a metà in acqua salata per circa 10/15 minuti, non devono spappolarsi ma rimanere "al dente".



3 Con un cucchiaio prelevate la polpa.



4 Strizzare bene la polpa e tritarla.



5 Tritare le uova e la provola.



6 Nel frattempo in una pentola fate cuocere al dente il riso in abbondante acqua salata.

In una ciotola mettete il riso, un pò di sugo, le melanzane tritate, le uova e la provola, il parmigiano.e un pò di basilico e prezzemolo fresco.



7 Mescolare il tutto per bene.



8 Riempite le barchette di melanzane e mettetele in una teglia cosparsa con un pò di sugo,metteteci su ancora un pò di sugo e una spolverata di parmigiano.

Infernare a 190°C per circa 30 minuti.

