

SECONDI PIATTI

Melanzane ripiene di riso

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se volete realizzare una ricetta sfiziosa, magari da portare a tavola durante una cena estiva, ecco per voi le melanzane ripiene di ripiene di riso sono proprio ciò che fa al caso vostro! Provate questa versione che vi farà avere una marea di complimenti!

INGREDIENTI

4 melanzane di media grandezza
pomodori pelati passati al mixer
aglio
250 g di riso per risotti
1 uovo
pecorino grattugiato
3 mozzarelle da 100 g cadauna
200 g di prosciutto cotto tagliato a dadini.

PREPARAZIONE

1 Tagliare a metà le melanzane, svuotarle e friggerle in olio abbondante.



- 2 Tagliare a dadini la polpa delle melanzane e friggerla anch'essa in olio abbondante, nel frattempo cuocere il pomodoro con olio ed uno spicchio d'aglio.



- 3 Cuocere il riso senza ultimarne la cottura, scolarlo e unirvi il sugo, i pezzetti di polpa di melanzana fritti



4 l'uovo, il prosciutto cotto, il formaggio, la mozzarella tagliata a dadini e amalgamare bene.



5 Riempire con il composto di riso le melanzane precedentemente fritte, sistemarle in una teglia cosparsa di sugo,



6 spolverare con pecorino grattugiato.

Mettere in forno caldo e gratinare per 10-15 minuti.

