

SECONDI PIATTI

Melanzane ripiene di spinaci

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

Spinaci surgelati
melanzane
scamorza
sottilette al grana
uva passa
pinoli
aglio
1/2 dado
olio
margarina
salsa di pomodoro
basilico
sale.

PREPARAZIONE

1 Ammorbidire e rosolare gli spinaci con l'aglio e un po' di margarina, aggiustare di sale e

aggiungendo il 1/2 dado, cuocere per circa 15 minuti fino a asciugarli bene, poi aggiungere la scamorza a dadini, l'uva passa ed i pinoli.



- 2 Nel frattempo arrostitire le melanzane a fette; disporre il composto di spinaci sopra una fetta di melanzana.



- 3 Coprire con un'altra fetta di melanzana della stessa grandezza e infine ricoprire con 1/2 sottileta.



- 4 Ungere una teglia, adagiarci le melanzane. Irrorare di olio e versare sopra ciascuna melanzana un cucchiaino di salsa fresca, delle foglie di basilico e pepe.



5 Mettere in forno solo sotto il grill fino a che la sottileta non si sarà sciolta.

