

SECONDI PIATTI

Melanzane ripiene di tritato

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [35 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

MELANZANE piccole - 4
CARNE MACINATA DI MANZO 350 gr
PANGRATTATO condito con aglio, sale, pepe e parmigiano grattugiato - 60 gr
POMODORI 5
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6 cucchiaini da tavola
SALSA DI POMODORO PRONTA 400 gr
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Scavate attentamente l'interno delle melanzane.



2 Soffriggere la polpa della melanzana con il tritato in una padella, eliminando però la parte superiore delle melanzane perchè troppo dura.

In una ciotola unirvi i pomodori spellati e tagliati a dadini, il pangrattato condito, il basilico, sale e pepe a piacere.



3 Riempite con un cucchiaino le melanzane.



4 Soffriggere le melanzane in una teglia rigirandole.



5 Versare la salsa di pomodoro e cuocere nel forno a 180°C per circa 25 minuti.

