SECONDI PIATTI

Milinciani (melanzane) abbuttunati (abbottonate)

LUOGO: Europa / Italia / Sicilia

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

INGREDIENTI

melanzane piccole

filetti di acciuga

pecorino stagionato

aglio

salsa di pomodoro

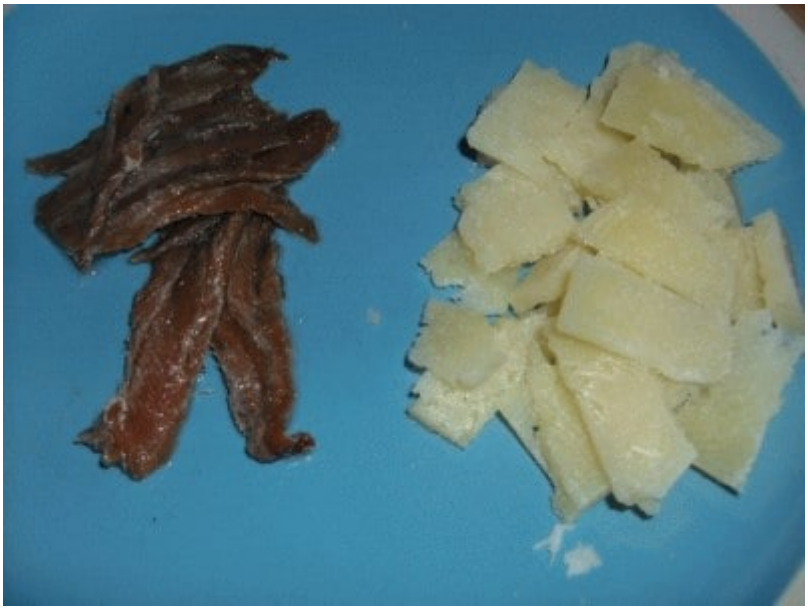
sale

pepe nero.

PREPARAZIONE

1 Lavare, asciugare e tagliare la parte superiore delle melanzane.

2 Preparare dei filetti d'acciuga e del pecorino stagionato a rettangolini.



3 Incidere, dopo aver tolto un pò di pelle, per la lunghezza le melanzane avendo cura di non praticare il taglio troppo in profondità .

Negli spazi ricavati aggiungere un po' di sale e del pepe nero.

4 Inserire negli spazi un pezzetto di acciuga, uno di pecorino ed un pezzetto di aglio.

5 Ultimata la fase di riempimento friggere, per pochi minuti, le melanzane con l'olio.

6 Far riposare le melanzane in una ciotola.

7 Preparare in un tegame ampio della salsa di pomodoro e versarvi le melanzane insieme al sugo che avranno rilasciato.

8 Cuocere per mezzora.

9 Servire a tavola con del buon pane fresco, meglio se con il sesamo.