

SECONDI PIATTI

Cotolette di melanzane ripiene

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **30 min** COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



Le cotolette di melanzane ripiene di prosciutto cotto e formaggio sono un **secondo piatto** delizioso e versatile, **perfetto per ogni occasione**. Questa **ricetta** unisce la **croccantezza della panatura dorata** al **gusto tipico delle melanzane**, con un **cuore filante di formaggio** e prosciutto cotto che conquista al primo morso.

Ideali come secondo piatto o come antipasto sfizioso, le cotolette di melanzane sono facili da preparare e possono essere **servite calde o a temperatura ambiente**.

Segui la nostra ricetta per realizzare queste cotolette irresistibili, perfette per una cena in famiglia o per stupire i tuoi ospiti con un piatto saporito e invitante.

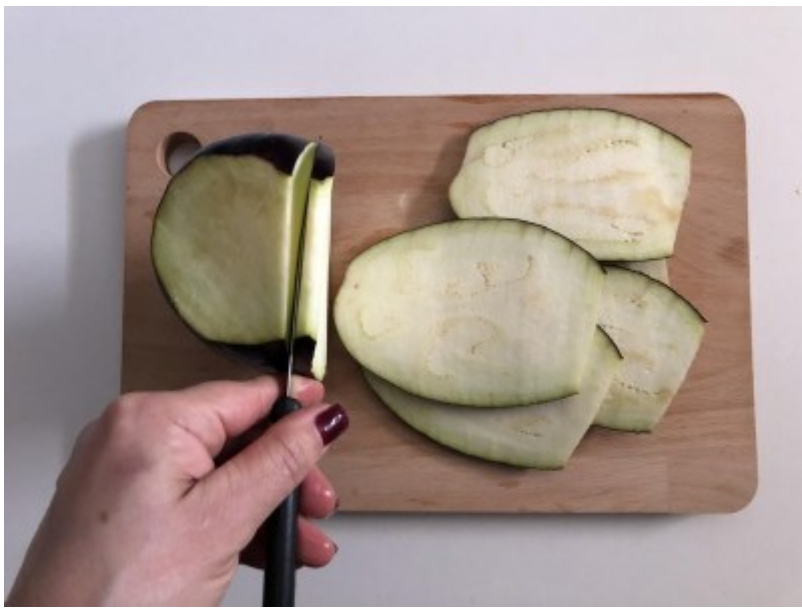
INGREDIENTI PER CUCINARE LE COTOLETTE DI MELANZANE

MELANZANA Ovale grande - 1
PROSCIUTTO COTTO 150 gr
PROVOLA 150 gr
PARMIGIANO REGGIANO
GRATTUGIATO 20 gr
PANE GRATTUGIATO 30 gr
AGLIO IN POLVERE
ORIGANO
SALE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

COME FARE LE COTOLETTE DI MELANZANE RIPIENE

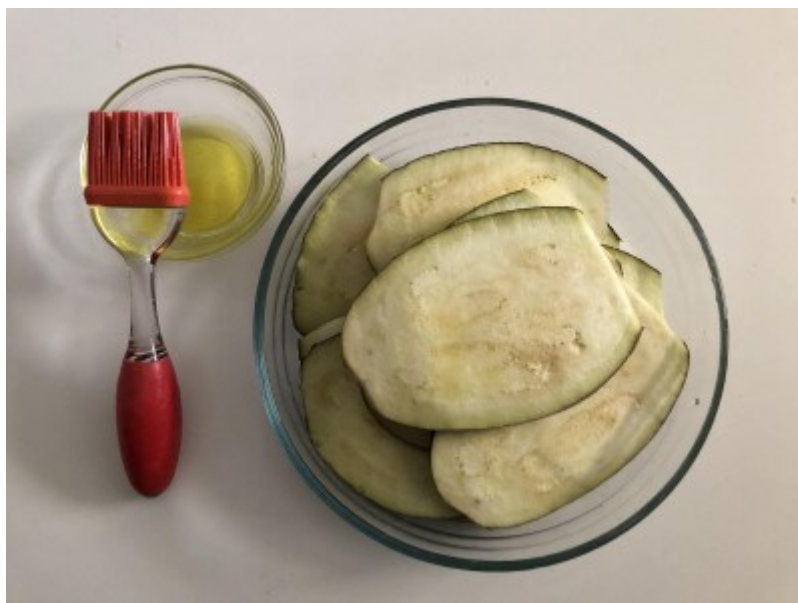
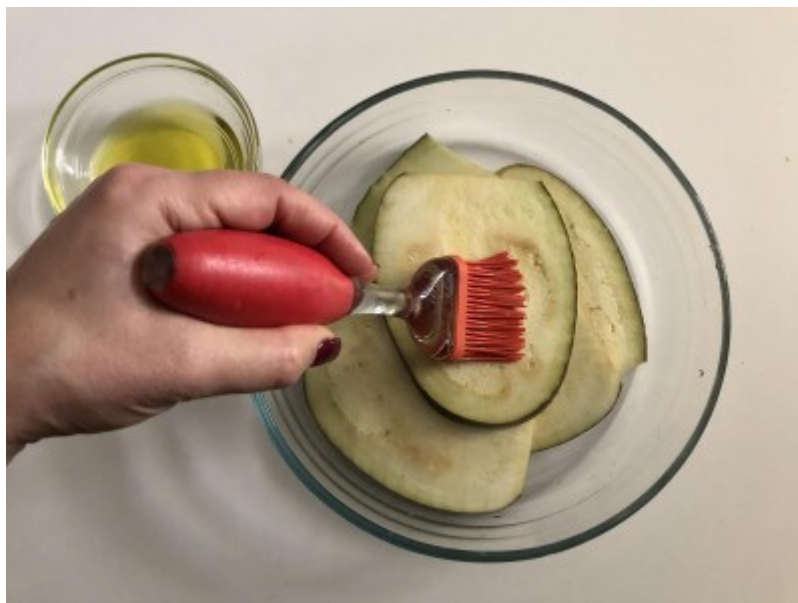
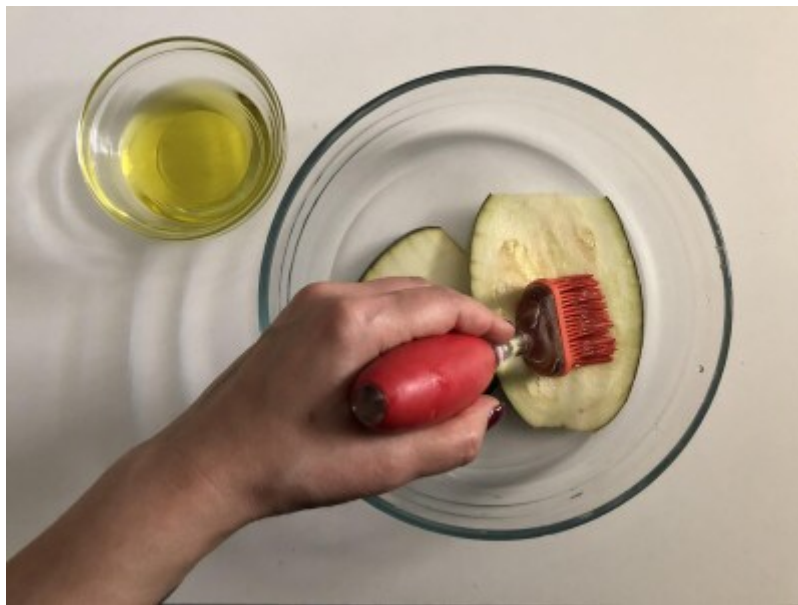
1 Lava la melanzana, elimina le estremità e tagliala a fette non troppo spesse.





2 Spennella un filo d'olio extravergine di oliva su tutte le fette di melanzana.





3 Ricopri una teglia con un foglio di carta forno, spennella la superficie con un po' d'olio, poi

disponici sopra metà delle fette di melanzana.



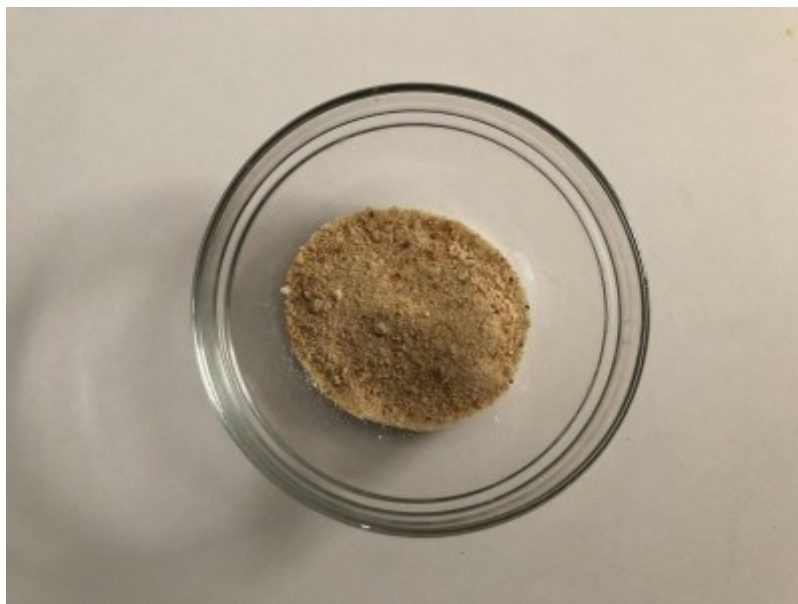
- 4 Taglia la provola a fettine e sistemala sulle melanzane. Aggiungi anche una fetta di prosciutto cotto e ricopri con le fette di melanzane tenute da parte, che serviranno per chiudere le cotolette.





5 Prepara un mix di pane grattugiato e aromi: versa il pane grattugiato in una ciotola,

aggiungi il Parmigiano Reggiano grattugiato, l'aglio in polvere, l'origano e un pizzico di sale.







- 6 Distribuisci il mix di pane grattugiato sopra ogni melanzana farcita, premi leggermente in modo da farlo aderire, infine condisci il tutto con un filo d'olio extravergine di oliva. Cuoci le cotolette di melanzana a forno ventilato a 200°C per 30 minuti circa nel binario centrale.





SE TI SONO PIACIUTE LE COTOLETTE DI MELANZANE, PROVA ANCHE

[Involtini di melanzane al forno](#)

[Parmigiana di melanzane](#)

[Parmigiana di melanzane non fritte](#)

[Melanzane grigliate al forno](#)

[Melanzane fritte](#)

QUESTE RICETTE: