

SECONDI PIATTI

Barchette di melanzane con pomodoro e fontina

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

200 g polpa pomodoro

2 melanzane

fontina

50 g uva sultanina

30 g pinoli

20 g capperi

1 cipolla

pesto

olio

prezzemolo

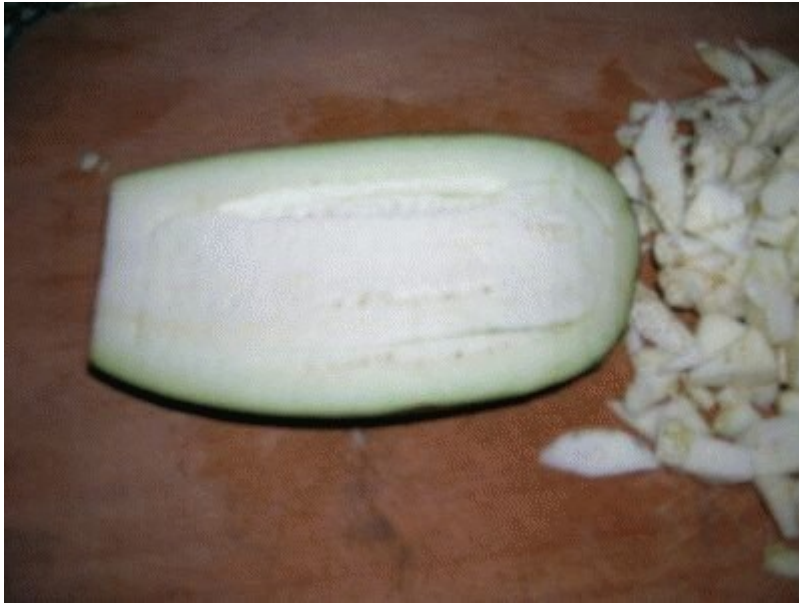
pangrattato

sale

pepe

PREPARAZIONE

- 1 Spuntate le melanzane e delineate il contorno della cavità che dovete creare.



- 2 Togliete la polpa.





3 Tagliate a pezzettini sia la polpa avanzata che la cipolla.



4 Soffriggete prima la cipolla con olio.



5 Aggiungete le melanzane.



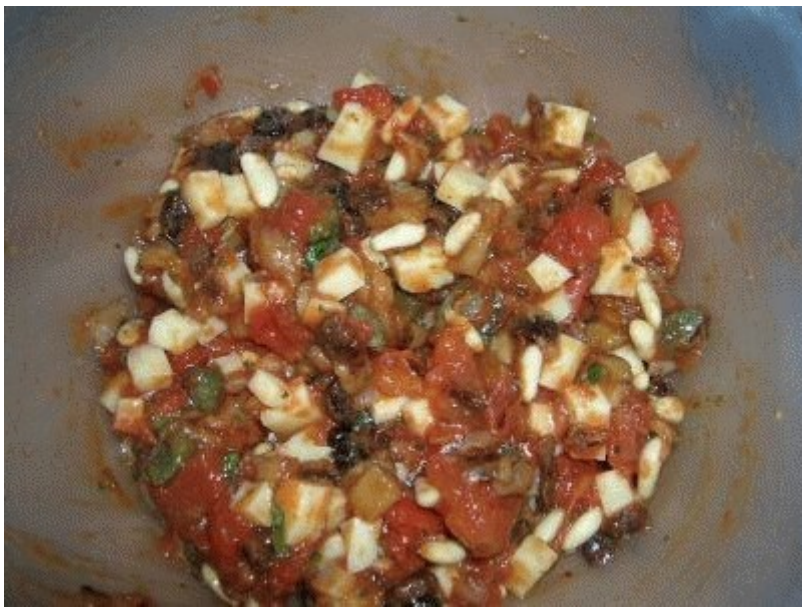
6 Salate e fate rosolare per una decina di minuti.



- 7 Riunite in una ciotola con l'uva sultanina precedentemente ammollata in acqua calda, i pinoli, il prezzemolo, la fontina, i capperi ed un cucchiaino di pesto.



- 8 Aggiungete la polpa di pomodoro ed amalgamate.



9 Imburrate una teglia e disponete le melanzane.



10 Farcite, irrorate con olio, spolverate con pangrattato ed infornare a 180° per circa 45 minuti.

