

SECONDI PIATTI

Barchette di melanzane ripiene

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + *1 ORA DI RIPOSO*



Quando l'estate arriva, porta con sé degli ottimi prodotti della terra. Se amate sfruttarli per preparare ricette deliziose, vi invitiamo a provare questa ricetta: barchette di melanzane ripiene. Per sua natura la melanzana è un contenitore perfetto, pronto ad accogliere un'infinità di ingredienti. Qui mettiamo pane, mozzarella e pomodoro per dare un gusto classico mediterraneo.

Se volete sapere come si fanno le barchette di melanzane seguite i nostri consigli e verranno ottime!

INGREDIENTI

MELANZANE 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PANE RAFFERMO 150 gr

POMODORINI del tipo che preferite - 10

MOZZARELLA 1

SPICCHIO DI AGLIO 1

FOGLIE DI BASILICO

ORIGANO SECCO 1 pizzico

PARMIGIANO REGGIANO 4 cucchiaini da
tavola

SALE

PANGRATTATO

Adorate come noi questo ortaggio decisamente buono e versatile? Bene allora vi invitiamo a realizzare anche la ricetta del [polpettone di melanzane](#), lo ameranno tutti, grandi e piccoli!

PREPARAZIONE

- 1 Esistono vari tipi di ripieno per preparare le barchette di melanzane ripiene, quello che noi utilizzeremo oggi è uno tra i più semplici, ma senza dubbio molto gustoso, vediamo come procedere: tagliate le melanzane a metà nel senso della lunghezza e, con un cucchiaino, eliminate tutta la polpa interna, facendo attenzione a non rompere la buccia. Raccogliete la polpa delle melanzane in una scodella e tenetela da parte. Mettete all'interno di una teglia, le melanzane svuotate, salate leggermente e lasciatele in riposo per circa un'ora, in modo tale da far fuoriuscire tutta l'acqua di vegetazione e l'amaro.



2 Nel frattempo occupatevi della preparazione del ripieno delle melanzane: prendete il

pane raffermo e ammolatelo in una ciotola con dell'acqua.



- 3** Fate scaldare bene un giro d'olio in una padella, quando l'olio è ben caldo versate all'interno della padella la polpa delle melanzane, messa da parte in precedenza, lasciate soffriggere, girando di tanto in tanto, per qualche minuto. Dopodichè trasferite la polpa di melanzane in una scodella e lasciatela intiepidire.





- 4 A questo punto prendete i pomodorini, a vostra scelta il tipo da utilizzare, l'importante utilizzare dei pomodorini di piccola taglia; tagliateli a cubetti e, trasferiteli in un'ampia scodella, poi aggiungete nella scodella, anche il pane ammollato e strizzato.





- 5 Aggiungete nella scodella insieme agli altri ingredienti anche la mozzarella; possibilmente schiacciatela con lo schiaccia-patate, in questo modo eviterete che la mozzarella perda troppa acqua in cottura, in alternativa la potete tranquillamente tagliare con un coltello. Prendete la polpa di melanzana, ripassata in padella e raffreddata e, sminuzzatela.



- 6 Unite anche quest'ultima nella scodella insieme agli altri ingredienti per il ripieno.



- 7 Tritate finemente uno spicchio d'aglio e, aggiungetelo al ripieno, poi aggiungete anche delle foglie di basilico spezzettate a mano.





8 Insaporite il ripieno con il parmigiano grattugiato, un pizzico di origano secco, aggiustate il ripieno con un pizzico di sale e un filo d'olio extravergine d'oliva.





9 Mescolate bene in modo tale da amalgamare tutti gli ingredienti tra di loro, quindi prendete le melanzane svuotate e riempiatele con il ripieno appena preparato.





- 10 Posizionate le barchette di melanzane ripiene all'interno di una teglia, foderata con della carta da forno, spolveratele con del pangrattato e passate sopra ad ogni barchetta un filo olio extravergine d'oliva, in modo tale da favorire la formazione durante la cottura, di un'invitante crosticina.





11 A questo punto trasferite in forno preriscaldato ventilato a 180°C e cuocete per circa 30 minuti, se necessario aggiungete alla cottura anche 5 minuti di grill.



12 Una volta trascorso il tempo di cottura, sfornate le melanzane e servitele belle calde .



