

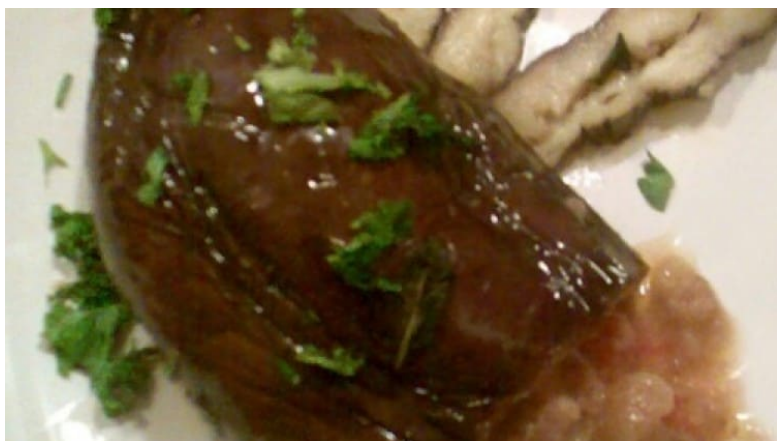
SECONDI PIATTI

Melanzane e moscardini

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **50 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

- 4 melanzane
- 2 kg circa di moscardini
- 4 pizzette all'olio secche
- 8 pomodorini
- 6 foglie di salvia
- poco prezzemolo
- 6 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- sale
- 2 spicchi di aglio.

PREPARAZIONE



- 2 Pulite e lavate le melanzane, spuntatele e vuotatele lasciando uno spessore consistente e tenete da parte ciò che togliamo.



- 3 In una pentola a pressione mettete le melanzane intere, un aglio in camicia, olio, salvia e un pizzico di sale. Scottate le melanzane, aggiungete mezzo bicchiere d'acqua e chiudete la pentola, la cottura dev'essere di 3 minuti. Fate uscire il vapore e lasciate la pentola chiusa, fuori da fuoco e senza vapore.



4 Mettete le pizzete nel mixer e frullare.

In una padella mettete uno spicchio di aglio e poco olio e fate scaldare.



5 Aggiungete le pizzete e fate cuocere fino a quando non diventa croccante, unite l'interno delle melanzane svuotate.



6 E lasciate stufare.



7 Lavate i moscardini e fateli bollire in una pentola con abbondante acqua salata per circa 30 minuti, lasciateli raffreddare nella loro acqua di cottura.



8 Tagliare a pezzetti i moscardini e metterli nel condimento di pane e melanzane.



9 Mescolare, fate cuocere leggermente ed unite i pomodori tagliati a dadini.



10 Appena i pomodori stufano il ripieno è pronto.

Riempite le melanzane con i moscardini e servite calde.

