

SECONDI PIATTI

Melanzane imbottite

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Sicilia*

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



INGREDIENTI

- 1
- 2 kg di melanzane piccole
- 10 g di foglie di menta
- 150 g di caciocavallo
- 150 g d'olio d'oliva
- 1 cucchiaio di aceto
- 1 cucchiaino di zucchero.

PREPARAZIONE

- 1 Lavare le melanzane e praticare un taglio nella pancia. Salare e farle spurgare in un colapasta. Tagliare a cubetti il fonnaggio, l'aglio a fettine e tritare la menta e il pepe. Con questi ingredienti imbottire le melanzane e tarle rosolare in una padella. In un'altra padella, far rosolare in olio caldo la cipolla, versare la salsa, il sale, lo zucchero e l'aceto. Aggiungere le melanzane e farle cuocere.

Servire calde oppure fredde.