

SECONDI PIATTI

Melanzane ripiene con doppia cottura

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **50 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *10 MINUTI DI RIPOSO*



INGREDIENTI

- 4 melanzane svuotate
- 2 pomodori ben maturi
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio
- 3 manciate di pangrattato
- 1 uovo
- un pugno di capperi
- 2 acciughe sotto sale
- 3 olive nere denocciolate
- qualche foglia di basilico
- abbondante olio di semi
- 200 g circa di salsa di pomodoro
- 100 g di ricotta salata
- sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Sbollentare i pomodori in una pentola con abbondante acqua per 1 minuti, lasciateli raffreddare quindi liberateli dalla pelle e ricavate la polpa.



- 2 In una padella soffriggere 1 spicchio di aglio nell'olio.



- 3 Unite il pangrattato, mescolare e lasciate tostare.



4 Togliete il pangrattato e, nella stessa padella, lasciate asciugare la polpa del pomodoro.



5 Tritare finemente i capperi, le acciughe precedentemente dissalate e diliscate, le olive ed il basilico.

Trasferite il trito in una ciotola, unite il pane tostato, il pomodoro, l'uovo e mescolare.



6 In una padella portate a temperatura l'olio e friggere le melanzane.





7 Farcitele con il composto preparato e trasferitele in una pirofila sulla cui base avrete messo la salsa di pomodoro aromaticcata con l'aglio e poco basilico.



8 Infornate a 180°C per 10 minuti.



9 Ricavate dalla ricotta delle scaglie.



10 E mettetele sulle melanzane insieme a poca salsa ed un filo di olio.



11 Ripassate in forno per 10 minuti.

Lasciate riposare altri 10 minuti quindi servite.



