

SECONDI PIATTI

## Melanzane ripiene con pomodorini e formaggio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 25 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

- 4 melanzane
- 10 pomodorini
- 80 g di caciocavallo
- 7 cucchiari di olio extravergine di oliva
- 10 foglie di basilico
- poco timo
- poca maggiorana
- 2 spicchi di aglio
- sale.

### PREPARAZIONE

- 1 Dividete le melanzane a metà senza sbucciarle, scavarne l'interno e mettete da parte la polpa che servirà per il ripieno.

Mettete le melanzane in una placca e cuocete nel microonde alla massima potenza per 5 minuti o fino a quando non diventano morbide.



**2** In una padella mettete la polpa delle melanzane, un filo d'olio, l'aglio, il timo, la maggiorana ed il basilico.



**3** Mescolare e fate rosolare, poi alzate la fiamma e continuate la cottura per altri 4-5 minuti.

Tagliare a metà i pomodorini ed uniteli al composto.



4 Coprite e fate stufare, se necessario aggiungete acqua.

Aggiustare di sale e riempire le melanzane.

Coprite con pezzi di formaggio, irrorate con poco olio e passare al grill fino a quando il formaggio sarà fuso.

