

SECONDI PIATTI

Melanzane ripiene con pomodorini e formaggio

di: *mariarosa72*

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.

