

SECONDI PIATTI

# Melanzane ripiene di spinaci

di: *giggina*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



## INGREDIENTI

Spinaci surgelati  
melanzane  
scamorza  
sottilette al grana  
uva passa  
pinoli  
aglio  
1/2 dado  
olio  
margarina  
salsa di pomodoro  
basilico  
sale.

## PREPARAZIONE

**1** Ammorbidire e rosolare gli spinaci con l'aglio e un po' di margarina, aggiustare di sale e

aggiungendo il 1/2 dado, cuocere per circa 15 minuti fino a asciugarli bene, poi aggiungere la scamorza a dadini, l'uva passa ed i pinoli.



- 2 Nel frattempo arrostire le melanzane a fette; disporre il composto di spinaci sopra una fetta di melanzana.



- 3 Coprire con un'altra fetta di melanzana della stessa grandezza e infine ricoprire con 1/2 sottileta.



- 4 Ungere una teglia, adagiarci le melanzane. Irrorare di olio e versare sopra ciascuna melanzana un cucchiaino di salsa fresca, delle foglie di basilico e pepe.



5 Mettere in forno solo sotto il grill fino a che la sottileta non si sarà sciolta.

