

SECONDI PIATTI

# Milinciani (melanzane) abbuttunati (abbottonate)

di: *sognomio*

LUOGO: *Europa / Italia / Sicilia*

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



## INGREDIENTI

melanzane piccole  
filetti di acciuga  
pecorino stagionato  
aglio  
salsa di pomodoro  
sale  
pepe nero.

## PREPARAZIONE

**1** Lavare, asciugare e tagliare la parte superiore delle melanzane.

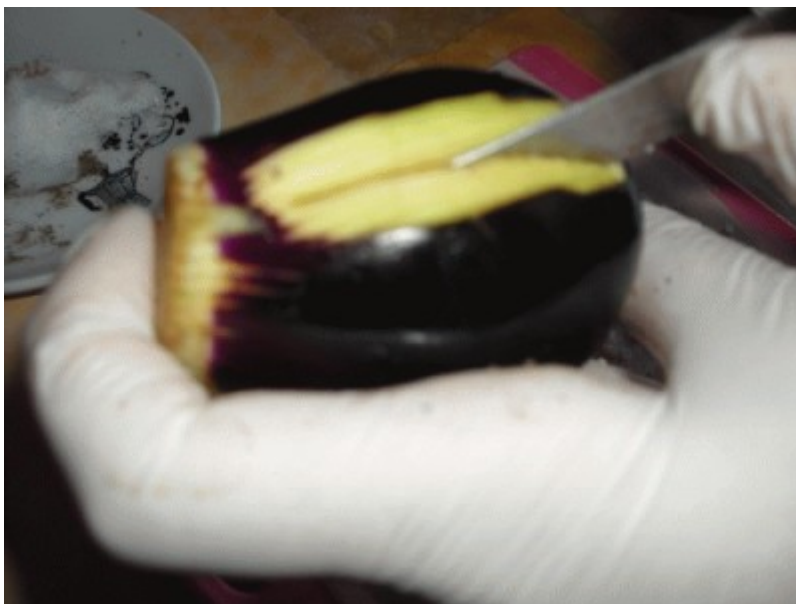


2 Preparare dei filetti d'acciuga e del pecorino stagionato a rettangolini.



- 3 Incidere, dopo aver tolto un pò di pelle, per la lunghezza le melanzane avendo cura di non praticare il taglio troppo in profondità .

Negli spazi ricavati aggiungere un po' di sale e del pepe nero.



- 4 Inserire negli spazi un pezzetto di acciuga, uno di pecorino ed un pezzetto di aglio.



- 5 Ultimata la fase di riempimento friggere, per pochi minuti, le melanzane con l'olio.





6 Far riposare le melanzane in una ciotola.



7 Preparare in un tegame ampio della salsa di pomodoro e versarvi le melanzane insieme al sugo che avranno rilasciato.



8 Cuocere per mezzora.



9 Servire a tavola con del buon pane fresco, meglio se con il sesamo.

