



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Melanzane ripiene



4 Persone

contorni Categoria

media Difficoltà

50 minuti Tempo

Attrezzatura : **una padella, una pentola**

Ingredienti

- 8 melanzane lunghe
- 100 gr di provola
- 50 gr di pecorino
- 100 gr di pangrattato
- 1 salsiccia piccante
- 1 uovo
- passata di pomodoro
- olio extravergine d'oliva
- aglio
- basilico
- sale
- pepe

Preparazione Melanzane ripiene

Passo 1.

Sbollentate per pochi minuti le melanzane, quindi fatele sgocciolare.

Passo 2.

Tagliate le melanzane a metà nel senso della lunghezza e togliete una parte dell'interno in modo da ricavare delle cavità.

Passo 3.

Tritate la parte estratta.

Passo 4.

Sbriciolate la salsiccia ed impastatela con l'uovo sbattuto, il trito di melanzane, pangrattato, pecorino grattugiato, provola in pezzetti, aglio e basilico tritati, sale e pepe.

Passo 5.

Riempite le melanzane con l'impasto ottenuto.

Passo 6.

Friggetele in olio bollente.

Passo 7.

Preparate una salsa facendo soffriggere dell'aglio in olio extravergine d'oliva ed aggiungendo quindi la passata di pomodoro.

Passo 8.

Mettete le melanzane nella salsa e fatele cuocere per mezz'ora.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)