



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

Melanzane a barchetta



4 Persone

contorni Categoria

facile Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **una padella, una teglia**

Ingredienti

- 4 melanzane
- 4 uova
- 500 gr di pangrattato
- 400 gr di parmigiano grattugiato
- olio extravergine d'oliva
- prezzemolo
- sale
- pepe

Preparazione Melanzane a barchetta

Passo 1.

Tagliate a metà le melanzane e togliete la polpa per poi tagliarla a dadini.

Passo 2.

Fate dorare in padella per qualche minuto.

Passo 3.

Lavorate la polpa delle melanzane con la mollica di pane, aggiungete uova, parmigiano prezzemolo sale e pepe.

Passo 4.

Mettete il composto dentro le melanzane.

Passo 5.

Fate cuocere in una teglia nel forno caldo a 180° per circa 45 minuti.

Note

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