

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Melanzane alla pizzaiola

Strawberry · Monday, September 5th, 2011

Ingredienti:(4 persone)

- 2 melanzane medie
- 100gr pane raffermo
- 280gr polpa di pomodoro
- 20 gr capperi
- 250gr mozzarella
- basilico
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Lavate, tagliate a metà le melanzane, asciugatele e friggetele in olio caldo, fatele scolare su carta assorbente e lasciate raffreddare. In una ciotola tagliate il pane a pezzetti, la mozzarella a dadini, il basilico e i capperi. Togliete la polpa dalle melanzane e unitela al pane, alla mozzarella, la polpa di pomodoro, salate, pepate, farcite le melanzane con il composto e mettetele in forno per 10 minuti a 180°.

This entry was posted on Monday, September 5th, 2011 at 6:31 pm and is filed under [Contorni](#), [Italiane](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.