

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Melanzane farcite alla salsiccia

Strawberry · Wednesday, June 20th, 2012

Ingredienti:(4 persone)

- 2 melanzane
- 400gr salsiccia
- 200gr mozzarella
- 150gr parmigiano grattugiato
- 250gr polpa di pomodoro
- prezzemolo
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Lavate e tagliate le melanzane a metà nel senso della lunghezza, praticate alcune incisioni sulla polpa. In una padella con un filo di olio, arrostite le melanzane dalla parte della polpa, sgocciolatele su carta assorbente. Sgranate la salsiccia in una padella antiaderente, fate rosolare senza olio e lasciatela raffreddare. In una ciotola disponete la salsiccia e un pò di polpa delle melanzane tolta con un cucchiaio, la metà del parmigiano, la polpa di pomodoro, la mozzarella tagliata a dadini, il prezzemolo tritato, il sale e il pepe, amalgamate il tutto e con questo composto farcite le calotte rimaste delle melanzane, adagiatele in una pirofila, spolverate con il parmigiano rimasto e cuocete in forno a 200° per 15 minuti.

This entry was posted on Wednesday, June 20th, 2012 at 7:35 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [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.