

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Melanzane ripiene

Strawberry · Wednesday, October 2nd, 2013

Ingredienti:(6 persone)

- 6 melanzane
- 200gr carne macinata
- 3 uova
- 200gr pane raffermo
- 100gr parmigiano
- 50gr pangrattato
- 2 cucchiari di capperi
- 2 spicchi di aglio
- prezzemolo
- 500gr salsa di pomodoro
- una tazzina di olio
- sale

Preparazione:

Passate i capperi sotto l'acqua corrente, mettete il pane raffermo in una ciotola con l'acqua, prendete le melanzane, lavatele, tagliate la parte superiore e tagliatele a metà dalla parte della lunghezza, con un coltellino svuotate le melanzane facendo attenzione a non bucare la buccia, sminuzzate finemente la polpa tolta, disponetela in una ciotola. Prendete una padella e versateci la tazzina di olio, fatelo riscaldare e poi immergetevi le melanzane, doratele da entrambi le parti, scolateli e mettetele capovolte su carta assorbente, friggete anche la polpa sminuzzata nella stessa padella. In una ciotola, disponete la carne macinata, il prezzemolo tritato, l'aglio tagliata piccolissimo, la polpa di melanzane fritta, le uova, il parmigiano, il pane strizzato benissimo, il sale, i capperie amalgamate tutti gli ingredienti. In un tegame versate un filo di olio, lo spicchio di aglio e fate soffriggere, unite la salsa di pomodoro, salate e lasciate cuocere per circa un quarto d'Ora. prendete le melanzane e farcitele con l'impasto di carne, foderate una teglia con carta da forno, disponeteci le melanzane ripiene, cospargete con due cucchiari di salsa di pomodoro e una spolverata di pangrattato, infornate a 180° per circa 30 minuti, togliete dal forno e sistematele su di un piatto da portata.

This entry was posted on Wednesday, October 2nd, 2013 at 7:27 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.