

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Melanzane ripiene di riso

Strawberry · Monday, November 30th, 2009

Ingredienti: (4 persone)

- 4 melanzane
- 100 gr riso
- 300 gr salsa di pomodoro
- 30 gr capperi
- 200 gr provolone grattugiato
- basilico
- menta
- olio di oliva
- sale e pepe

Preparazione:

Cuocete il riso in acqua salata, scolatelo e tenete da parte. Lavate le melanzane a metà per la lunghezza, praticate alcune incisioni nella parte interna, friggetele nell'olio per alcuni minuti e mettetele ad asciugare su carta assorbente. Lavate e tritate la menta e il basilico. In una ciotola, mettere la salsa di pomodoro, la menta, il basilico, il provolone, il riso, i capperi. Con un cucchiaino togliete la polpa delle melanzane, tagliatele a pezzetti e uniteli agli altri ingredienti, salate e pepate. Disponete le melanzane in una teglia e farcitele con il composto preparato, mettere nel forno a 180° per venti minuti.

This entry was posted on Monday, November 30th, 2009 at 3:39 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#), [Ripieni](#), [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.