

RICETTA DEL GIORNO

Melanzane ripiene

INGREDIENTI: *Quattro melanzane di media grandezza, otto pomodorini, dodici olive nere snocciolate, 50 g di capperi, due spicchi d'aglio tritati, origano, peperoncino, olio extravergine di oliva, pangrattato, salsa di pomodoro.*

PREPARAZIONE: Tagliare le melanzane a metà nel verso longitudinale e svuotarle; tagliare a pezzi minuti la polpa e soffriggerla con i pomodorini spezzettati e l'aglio; a fine cottura aggiungere le olive nere a pezzetti, il peperoncino, i capperi e l'origano. Nel frattempo cuocere le barchette delle melanzane lessandole in acqua salata o friggendole leggermente con poco olio d'oliva. Disporre le barchette in una teglia unta e riempirle con l'impasto preparato; cospargerle di pangrattato e spennellarle con un poco d'olio, coprire ogni barchetta con un cucchiaino di salsa di pomodoro. Mettere la teglia in forno caldo (200°) per 20 minuti riportando, a metà cottura, se necessario sulle barchette il condimento di cottura; gratinare per 5 minuti e servire non troppo caldo.