LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Melanzane ripiene

Per chi ama le verdure ma vuole anche le proteine!!!



Difficoltà
facile

Quantità
4 persone

Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Melanzane - 4
- burro - 30 g
- mozzarella o dolce sardo - 100 g
- parmigiano - 1 cucchiaio
- pane gattuggiato - 5 cucchiai
- aglio - 1 spicchio
- sale q.b.

Preparazione

Tagliate la parte superiore delle melanzane in modo da ottenere 4 fondi alti. Scavate la polpa e tritatela con la mozzarella e l'aglio. Amalgamatela con il burro, il sale, il parmigiano e il pangrattato. (Se lo preferite mettete tutto nella ciotola del robot e tritate tutto insieme). Con questo impasto riempite i fondi delle melanzane e mettete in forno in una teglia appena unta d'olio e fate cuocere : se nel forno a microonde con la funzione crisp per 15 minuti, (naturalmente nel piatto crisp); se nel forno tradizionale per 30 – 40 minuti fino a doratura.