

Melanzane ripiene di riso



Ingrediente principale: [Melanzane](#)

Altre ricette nella categoria: [Contorni](#)

Preparazione

Tagliare a metà le melanzane e svuotarle con un cucchiaino.

Fare un sugo con olio d'oliva, basilico, prezzemolo, aglio, cipolla e la polpa delle melanzane.

Unirvi il riso lessato al dente e riempire con il composto le melanzane.

Cospargerle di pangrattato burro fuso e origano.

Cuocere in forno per 1 ora.

Ingredienti e dosi per 4 persone

- 500 g di [melanzane](#)
- 500 g di [pomodori pelati](#)
- 50 g di [burro](#)
- [Olio d'oliva](#)
- 1/2 [cipolla](#)
- [Basilico](#)
- [Prezzemolo](#)
- [Origano](#)
- [Pangrattato](#)
- [Pepe](#)
- [Sale](#)
- 5 cucchiaini di [riso](#)
- 1 spicchio di [aglio](#)