

Melanzane Ripiene



per 6/8 persone
10 melanzane piccole e tonde
1 cipolla media
2/3 pomodori
2 spicchi d'aglio
foglie di basilico
100g di pan grattato
50g di formagg grattug
olio evo
sale pepe

Lavare le melanzane senza privarle della buccia, tagliare via il picciolo e la parte sottostante dura, circa 5mm al di sotto fare un altro taglio orizzontale ottenendo così un disco, mettere da parte.
Con l'aiuto di un coltello incidente l'interno della melanzana formando un incavo a forma di cono o cilindro mettete da parte i frammenti di melanzana asportati (eliminare le parti con troppi semi!).

In una padella rosolare la cipolla tagliata finissima a fuoco bassissimo aggiungere i pezzetti dell'interno della melanzana tagliati sottilissimi e farli ammorbidire per qualche minuto, aggiungere: un pomodoro tagliato a dadini, foglie di basilico, sale e pepe e spegnere il fuoco, lasciare riposare per qualche secondo e versare dentro pan grattato e formaggio amalgamando il tutto deve risultare un composto umido se occorre aggiungere altro olio.



Con le punte delle dita o con un cucchino da caffè farcire l'interno delle melanzane con i dischi, precedentemente messi da parte, formare dei tappi e bloccarli con gli stuzzicadenti così che durante la cottura l'interno non si asciughi troppo.

In una teglia da forno: oliare il fondo, aggiungere il pomodoro tagliato a pezzetti, gli spicchi d'aglio interi e qualche foglia di basilico; disporre le melanzane con l'apertura verso l'alto e infornare per il tempo necessario che esse cuociano, il tempo varia a seconda della qualità della melanzana, (PROVA DELLA FORCHETTA) a 180° rigirandole spesso. Lasciare riposare fuori dal forno per qualche minuto e servire tiepide.

Regione Sicilia