



Barchette di melanzane

Ingredienti

4 melanzane piccole

2 uova

280 g mollica di pane raffermo

parmigiano grattugiato

180 g mozzarella

prezzemolo fresco q.b.

olio extravergine di oliva

sale q.b.

pepe q.b.

basilico q.b.

Ricetta veloce e semplice; un piatto base che fa sempre bella figura.

Sciacquate e dividete a metà in senso verticale le melanzane. Privatele della polpa.

Salatele. Capovolgete queste barchette in modo che perdano l'acqua.

Riducete a dadini la polpa. Amalgamate alla polpa il pane e la mozzarella.

Incorporate le uova e il parmigiano.

Insaporite con il trito di prezzemolo, sale e pepe. Lavorate fino ad avere un impasto consistente. Farcite le barchette.

Adagiatele in una teglia. Distribuite un filo d'olio e una foglia di basilico.

Infornate per 40 minuti circa a 180° C.

Servite tiepide.

Ricetta salvata dal vecchio sito.

Autrice: **RANACIDA**