



Melanzane a scarpone

Ingredienti

2 melanzane
6/8 pomodorini
10 olive di Gaeta
un cucchiaino di capperi sotto aceto
olio
sale
pepe
acqua

Questa è una ricetta napoletana; di sicuro non sarà perfetta la mia esecuzione, ma è l'unico modo per fare mangiare le melanzane a mio marito. Io le preparo così.

Taglio le melanzane a metà, le scavo, metto il sale e faccio perdere l'acqua.

La polpa la taglio a dadini e faccio lo stesso procedimento, sale.

Dopo un'ora strizzo melanzane e polpa, che metto a rosolare in olio, poi aggiungo i pomodorini tagliati a cubetti, i capperi, le olive denocciolate, sale, pepe e faccio cuocere pochi minuti.

In una padella metto un po' di olio, le melanzane e le riempio con due belle cucchiainate di ripieno. Poi un po' di basilico, aggiungo un po' di acqua, copro e faccio cuocere. All'occorrenza aggiungo acqua, se necessaria per finire la cottura.

Buon appetito!