

Barchette Di Melanzane Ripiene In Guazzetto

Tagliare per il lungo la melanzana, scavarla con un coltello e lasciar riposare 30 minuti. Tagliare la polpa a cubetti e cuocerla con cipolla ed olio. Condire la carne con sale, pepe e uovo, pane in cassetta bagnato nel latte e la polpa di melanzane. Mischiare il tutto, farcire le barchette e cuocerle per 8 minuti. Preparare un sughetto con olio, cipolla, basilico e pomodoro e servirlo con le melanzane ed il prezzemolo.

Ingredienti

1 Melanzana
200 G Carne Macinata
Sale
1 Uovo
1 Fetta Pane In Cassetta
Latte
100 G Polpa Di Pomodoro
1/2 Cipolla
Olio D'oliva Extra-vergine
Pepe
Basilico
Prezzemolo

Note

Preparazione: 45 minuti.