

Barchette Di Melanzane

Lavate le melanzane, eliminate il picciolo e tuffatele in acqua bollente per una decina di minuti. Tagliate le melanzane a met? per il lungo, pressatele per eliminare un po' d'acqua e scavatele leggermente conservando la polpa. Tritate met? della polpa con 1/2 spicchio d'aglio, unite 1 cucchiaino colmo di pangrattato, le foglie di menta ed il prezzemolo tritati; salate e pepate il composto, quindi distribuitelo su 4 delle mezze melanzane. Preparate ora una salsa di pomodoro fatta pelando e tritando i pomodori da sugo e insaporendoli per 5 minuti in un soffritto di cipolla, 1 spicchio d'aglio, salvia, rosmarino, 1 cucchiaino d'olio d'oliva, sale e pepe. Tritate l'altra met? della polpa delle melanzane e unitela alla salsa di pomodoro; riempite le altre 4 barchette di melanzane con questo composto. Disponete le melanzane in una teglia unta con 2 cucchiaini di olio. Tostate leggermente in forno i pinoli e le mandorle; tritateli grossolanamente e spolverizzate con i pinoli le barchette con il pangrattato e con le mandorle le melanzane al pomodoro. Versate sulle melanzane 2 cucchiaini d'olio e infornate per 20 minuti circa in forno caldo a 200 gradi. Servite tiepide o a temperatura ambiente.

Ingredienti

4 Melanzane Piccole
200 G Pomodori Da Sugo
1/2 Cipolla
1 1/2 Spicchi Aglio
1 Cucchiaino Pangrattato
4 Foglie Menta
2 Foglie Salvia
1/2 Rametto Rosmarino
1/2 Cucchiaino Prezzemolo Tritato
1 Cucchiaino Mandorle
1 Cucchiaino Pinoli
5 Cucchiaini Olio D'oliva Extra-vergine
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 40 minuti.