

Melanzane Ripiene

Data: Invalid Date | Autore: Caterina Rafele



Questa è la ricetta delle melanzane ripiene fatte dalla mia cara mamma. Le melanzane ripiene sono un piatto della nostra città che ci accompagnano nelle gite al mare o in montagna. [MORE]

INGREDIENTI:

12 melanzane di media grandezza;
300 gr. di pane raffermo;
600 gr. di carne macinata;
3 uova;
300 gr. di provola;
100 gr. di formaggio pecorino grattugiato;
100 gr. di formaggio grana o parmigiano grattugiato;
3/4 di salsa di pomodoro;
olio evo q.b.
basilico q.b.;
prezzemolo q.b.;
sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO:

Mettere sul fuoco una pentola con acqua capace di contenere le 12 melanzane. Nell'attesa che l'acqua cominci a bollire dividere le melanzane a metà e intagliarne la polpa, quindi lasciarla unita alla buccia della melanzana. Nel frattempo mettere il pane raffermo, in acqua e latte, per farlo ammollare, e due delle tre uova a bollire. Non appena l'acqua ha raggiunto la temperatura di bollizione mettere le melanzane e dopo circa un quarto d'ora togliere dal fuoco e con un cucchiaio scavare la polpa e metterla a soffriggerla in una padella con olio, quando si sarà asciugata aggiungere il pane strizzato, continuare a mescolare.

Aggiungere il basilico e il prezzemolo tritato, sale e pepe q.b., la carne macinata e qualche mestolo di sugo semplice preparato in precedenza, quando tutti gli ingredienti saranno amalgamati spegnere il fuoco. Quando l'impasto sarà raffreddato aggiungere un uovo e i formaggi e mescolare bene.

Tagliare a pezzetti la provola e le uova e unirli all'impasto che ora è pronto per riempire le melanzane. Sistemate le melanzane riempite in una teglia, ricoprirle con il sugo e infornarle nel forno già caldo a 180 gradi per circa una mezz'ora. Queste sono le tipiche melanzane ripiene alla catanzarese volendo si possono fare con lo stesso procedimento alla cosentina, però, evitando di mettere la carne macinata. Per renderle più appetitose prima di toglierle dal forno si può mettere su ognuna di esse una sottileta.

BUON APPETITO

Caterina Rafele

Articolo scaricato da www.infooggi.it
<https://www.infooggi.it/articolo/melanzane-ripiene/82640>

