

Scapece di melanzane

Data: Invalid Date | Autore: Maria Cristina Rotundo



Ecco un saporitissimo contorno estivo a cui non si può dir di no. In poco tempo realizzerete un piatto speciale ma con ingredienti semplici.

INGREDIENTI:

- 200g di caciocavallo
- 1 assata di pomodoro
- 3 pr di uvetta
- 6 melanzane
- 1 cipolla
- 100g di uvetta
- 100g di uvetta
- 100g di uvetta

PROCEDIMENTO:

1. Mettete a bagno l'uvetta, affettate la cipolla e fatela appassire con un filo d'olio. Aggiungetevi la passata di pomodoro e proseguite la cottura per almeno 15-20 minuti.
2. Rigettate le melanzane tagliate a tocchetti.
3. Unite le melanzane al sugo insieme all'uvetta strizzata. Continuate a cuocere per altri 5 minuti, sfumate con l'aceto e regolate di sale.
4. Passate il composto in una pirofila da forno, cospargete il tutto con il caciocavallo. Quindi disponete

in forno a 180° per circa 10 minuti e servite con qualche fogliolina di menta.[MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/scapece-di-melanzane/69532>

