

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:

- “2ÓB ÖVÆ ç! æR
- “ pr di caciocavallo
- assata di pomodoro
- “3 pr di uvetta
- “ 6— öÆÆ
- ”ÖVçF à b.
- " 7V66†- ' F' 6WFò F' f-æò &- æ6ð
- ”öÆ-ò Pxtravergine d'oliva q.b.
- 6 ÆR à b.

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. Riggette 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>

