



Barchette di melanzane - [Visualizza sul sito](#)  
di xxdiana

contorni - melanzane - pomodori - mozzarella - barchette di melanzane

Ingredienti per 2 persone:

4 melanzane lunghe, pomodorini pachino, mozzarella, basilico, olio, aglio, parmigiano.

Tagliare in 2 le melanzane, fare dei taglietti nella polpa e metterle sotto sale per un'oretta. Lavarle, asciugarle bene e con uno stuzzicadenti fare dei buchetti dal lato della buccia( così non si gonfieranno) e friggerle. Nel frattempo tagliare a fette la mozzarella e farla asciugare, in una padella fare un sughetto con i pomodorini tagliati a 4 in olio e aglio.

Disporre le melanzane fritte in una teglia unta, metterci un pò di sughetto, il parmigiano, la mozzarella e il basilico. Mettere in forno fino a che la mozzarella sarà sciolta.

eCucinando.it