

Melanzanine imbottite - [Visualizza sul sito](#)  
di Cristina

In questo periodo finisce la produzione di melanzane di stagione ( 🍆 🍆 ) e qui nei mercati è uso vendere le melanzane che non riusciranno a compiere il regolare sviluppo a causa dell'incalzare dell'inverno. "I milincianeddi", tenerissime, si prestano ad una preparazione tipica della mia città: si praticano tre tagli in ventole regolari lungo il diametro dell'ortaggio.

Si preparano tutti gli ingredienti: un misto di sale e pepe che deve virare più sul grigio che sul bianco, caciocavallo picciotto, aglio tagliato nello stesso modo (come dei piccoli cunei: un lato più largo che digrada e si assottiglia in punta), foglie di menta in abbondanza.

Si procede mettendo in ogni fessura un bel pizzico di sale e pepe, un pezzetto di caciocavallo, l'aglio e poi si tappano. Rispettare la sequenza perché se il formaggio è messo per ultimo potrebbe fuoriuscire durante la cottura, attaccando.



Finita l'operazione per tutti i tagli di tutte le melanzanine, si passa alla cottura. Si prepara un soffritto di cipolla e vi si insaporisce del sugo di pomodoro. Qualcuno ancora oggi soffrigge le melanzane con olio d'oliva in padella prima di calarle nel sugo; io salto questo passaggio nel sugo, rendendole più digeribili, leggere e velocizzando il lavoro. Chiudo la pentola e mando in pressione a fuoco basso, con uno spargifiamme perché non si attacchi tutto sul fondo. In pentola scoperta cuociono una mezz'ora, o comunque finché la forchetta si infilza con facilità. Tocca poi pulire gli schizzi però ( e non dite che non vi avevo avvertito poi 😊 )! Si possono usare anche delle melanzane di medie dimensioni, importante è che siano tenerissime.





[Dal sito eCucinando.it](http://eCucinando.it)