



Melanzane al forno - [Visualizza sul sito](#)  
di xxdiana

contorni - verdure - ripieni

Ingredienti per 2 persone:

2 melanzane tonde viola, una decina di pomodorini, 2 scatolette di tonno, capperi, olive, aglio, pangrattato.

Dividere le melanzane a metà nel senso della lunghezza, farle bollire per 5 minuti. Scolarle e scavare la polpa.

In una padella far soffriggere l'aglio nell'olio, unire la polpa tagliata a pezzetti, quando sarà quasi pronta unire i pomodorini, tonno, olive e capperi. Farcire le melanzane, spolverare con un pò di pangrattato e passare in forno per 20 minuti o finchè il pangrattato non avrà formato una crosticina dorata.

eCucinando.it