



Melanzane ripiene - [Visualizza sul sito di silvia](#)

secondo piatto - ortaggi - funghi

fatte da Bianca...

melanzane piccole almeno 10,
25 gr.funghi secchi,
poco burro,
50 gr.pane grattato,
2 etti mozzarella
1 tuorlo d'uovo,
sale, pepe qb.

Bucherellare le melanzane e passarle al MO max (io ho 750) per 6 minuti.
Tagliarle orizzontalmente a metà, scavare la polpa e metterla da parte.

Ammollare i funghi secchi, e poi farli passare al burro per 15 minuti.

Tagliare la mozzarella a pezzetti.

Mettere nel robot (io ho usato il moulinette)
la polpa delle melanzane, i funghi cotti, la mozzarella tagliata e frullare.

Impastare questo composto con un tuorlo e il pan grattato.
Salare e pepare.

Riempire le melanzane, cospargere di pan grattato e infornate a 180° per 20 minuti.