



Melanzane ripiene 2 - [Visualizza sul sito](#)
di rosaria

Melanzane non eccessivamente grandi
Pane grattugiato a grana grossa
Formaggio grattugiato abbondante
Pancetta a cubetti o speck o prosciutto cotto o mortadella
Uova
Maggiorana, aglio, prezzemolo, basilico
Pomodori secchi
Mozzarella o altro formaggio molle ad esempio provola (io ho messo Dolce Sardo che è un formaggio vaccino morbido e sapido)
Olio, sale, pepe (se gradito)

Procedimento

Tagliare a metà le melanzane, svuotarle lasciando mezzo centimetro di margine e sbollentare i gusci in acqua salata per 5 minuti. Tagliare la polpa a dadini piccoli e trifolarla con olio, prezzemolo ed aglio. Lasciare raffreddare ed aggiungere il resto degli ingredienti. Per non perdere tempo con la mezzaluna e per ottenere una farcia omogenea nel sapore ho passato nel robot i pomodori secchi, il Dolce Sardo e le uova. La farcia deve essere morbida, se non lo fosse, aggiungere ancora uova oppure qualche cucchiaino di acqua. Riempire i gusci e passare in forno

