



Melanzane precotte per il congelamento - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

Postato da Cristina

melanzane - ripieno - carne

Ho risolto il problema della conservazione così:

Tagliato le melanzane a mezzi nel senso della loro lunghezza, scavato la polpa con un cucchiaio, lasciando una parete da mezzo centimetro e tuffato i gusci in acqua bollente per un paio di minuti. Nel frattempo ho tagliuzzato la polpa estratta e l'ho saltata nel wok in olio d'oliva abbondante, aggiustato di sale, aromatizzato con abbondante basilico e completato con parmigiano e caciocavallo stagionato grattugiati. Dopo aver fatto scolare i gusci sbollentati li ho leggermente salati e imbottiti con una fetta di "primintio" (pecorino giovane semipiccante), la polpa soffritta e condita e poi il tutto spolverizzato con pangrattato. Messi in una teglia usa e getta e momentaneamente cacciate in freezer in attesa di essere infornate quando serviranno per cena.

P.s.: il prossimo raccolto avrà in più la variante carne. Conto infatti di saltare del manzo tritato in olio d'oliva (magari aromatizzando con aromi quali paprika, curry ...) e aggiungere poi la polpa di melanzana estratta e proseguire allo stesso modo.