Pomì
O Così. O Pomì.

Barchette di Melanzane



Tempo di preparazione: 70 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Melanzane: 2
- Mozzarelle: 2
- Pangrattato: q.b.
- Parmigiano: q.b.
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.

Preparazione

Per prima cosa tagliate a metà le melanzane e scavatele per togliere la polpa.
Mettete la polpa tagliata a pezzetti in una ciotola con acqua e sale per circa 15 minuti.

Posizionate i gusci delle melanzane in una teglia e infornateli per circa 15 minuti a 200°.
Strizzate bene la melanzana e mettetela a cuocere in una padella con un filo di olio.

Dopo circa 5 minuti aggiungete il **pomodoro a cubetti Pomì**.
Salate e pepate e lasciate cuocere per circa 15 minuti.
Prendete i gusci di melanzana e farciteli con la polpa cotta nel pomodoro.
Aggiungete qualche pezzetto di mozzarella.
Ricoprite con la farcia e infine spolverate con il pangrattato e il parmigiano.
Infornate le vostre barchette a 200° per circa 20 minuti e servite calde!

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 800 g

