



in forno moderato (180º) per circa un'ora coprenolio e mettetele in una teglia unta di olio a cuocere melanzane svuotate, versatevi qualche filetto di olio, sale e pepe. Suddividete il composto nelle modoro, a piacere qualche pezzetto di acciuga, origano, e tagliate a filetti, 2-3 cucchininte di capperi piccoli (se grossi tagliuzzateli), pezzetti di polpa di porina mescolateli con 200 gr di olive nere snocciolate in acqua fredda salata per evitare che anneri-scano poi sgocciolateli e asciugateli. In una tere privatele del gambo. Tagliatele a metà, levate la polpa, che taglierete a dadini. Mettete questi Per 4 persone: Lavate 8 melanzane piuttosto piccole

## Melanzane ripiene piccanti

le fette così preparate in Javina poi in 2 nova sbat-tute con 3 cucchiai di latte e sale e friggetele subito in abbondante olio caldo. Levatele dorate e croc-carta assorbente e servitele ben calde. e due) premendole affinché aderiscano. Passate appaiate le fette inframmezzandole con fette di prosciutto cotto o di Emmential (oppure con tutte mettetele man mano in acqua fredda salata. Sgocciolatele e asciugatele bene tra due teli, poi Per 4 persone: Sbucciate 700 gr di melanzane, tagliatele a fettine nel senso della lunghezza e

## Melanzane appaiate 🙌 🐽

tete la parmigiana in forno caldo (200°) per circa mezz'ora poi servitela sia calda che fredda. di salsa di pomodoro (fig. 2). Ripetete questi strati e terminate con pangrattato (fig. 3). Metmettete uno strato di mozzarella a fettine e uno di melanzane fritte, cospargetele di parmigiano grattugiato e di foglie di basilico tagliuzzate, In una tortiera o pirofila unta formate uno strato Se lo preferite potrete eliminare questa opera-zione friggendole man mano che le affettate. in abbondante olio caldo (fig. 1) e sgocciolatele. tele, asciugatele bene, friggetele poche alla volta a fette nel senso della lunghezza e mettetele man mano in acqua fredda salata, poi sgocciolaal passaverdura. Pelate le melanzane, tagliatele cuocere la salsa per 30-35 minuti, poi passatela zettati, le foglie di basilico, sale e pepe e lasciate biondire la cipolla a fettine e l'aglio intero. Unite i pomodori privati della pelle, dei semi e spez-Preparate la salsa: nell'olio fate leggermente im-

di pomodori maturi a pera o pelati – 2 cucchiaiate di olio – 1 pezzetto di cipolla – 1 spicchio di aglio – 2-3 soglie di basilico – sale – pepe. 2 cucchiaiate di pangrattato – per la salsa: 600 gr Ingredienti per 4 persone: 4 melanzane piutlosto grosse (800 gr circa) – olio d'oliva q.b. – 1 mozzarella – 50 gr di parmigiano grattugiato – 10glie di basilico – 50 gr di parmigiano grattugiato – 10glie di salsa: 600 gr

## di melanzane \* \*\* Parmigiana





sciutto cotto tritati. trete unire al ripieno della carne cotta o del circa un'ora. Se vorrete il ripieno più ricco potetele in forno moderato (180º) a cuocere unta, appoggiatevi dei fiocchetti di burro e metnelle melanzane svuotate, disponetele in una tegua composto di giusta consistenza (non troppo duro) e a piacere dell'aglio, sale e pepe. Suddividere il pangrattato in parti uguali, un trito di prezenzato

preparate sono ottime sia calde che fredde. dole se dovessero seccare. Le melanzane così

scodella shattete 3 uova poi unitevi la polpa cotta,

pezzo di burro o margarina vegetale. In una

che taglierete a dadini e farete cuocere con un

a metà nel senso della lunghezza, togliete la polpa

Per 4 persone: Tagliate 4 melanzane piuttosto grosse

Melanzane della signora Adele 🔸

qualche cucchiaio di parmigiano grattugiato e di

