

Barchette di melanzane ripiene

Autore : Carolina Barra

Data : 20 Agosto 2019



Ingredienti

2 melanzane
150 grammi di pane raffermo
10 pomodorini
250 grammi di mozzarella
Olio EVO q.b.
Uno spicchio d'aglio
Basilico q.b.
Origano q.b.
4 cucchiari di parmigiano grattugiato
Pangrattato q.b.
Sale q.b.

Preparazione

Questa è una vecchia ricetta della tradizione napoletana, ce ne sono diverse varianti, alcune che, ad esempio, usano la carne macinata o la pancetta a dadini. Come dico sempre è un fatto di gusti, aggiungere uno di questi ingredienti è molto semplice.

Innanzitutto, tagliamo le melanzane a metà, per larghezza, ovviamente, poi con un cucchiaino eliminiamo la polpa interna, che mettiamo da parte, facendo attenzione a non rompere la buccia; quindi le mettiamo in una teglia, le saliamo leggermente e le lasciamo riposare un'ora circa, in modo che perdano un po' di liquidi e diventino meno amare.

Nel frattempo, prepariamo il ripieno. Ammolliamo il pane raffermo in una ciotola con dell'acqua. In una padella, invece, facciamo scaldare dell'olio EVO e mettiamo a soffriggere per qualche minuto la polpa delle melanzane che avevamo messo da parte, girando di tanto in tanto; poi la trasferiamo in una scodella dove la lasceremo a raffreddare fino a diventare tiepida.

A questo punto possiamo occuparci dei pomodorini. Non importa di che varietà siano, purché siano piccoli. Li tagliamo a cubetti e li mettiamo in una scodella grande, dove aggiungiamo il pane raffermo dopo averlo strizzato per eliminare il liquido in eccesso e la mozzarella schiacciata. Preferibilmente io la compro il giorno prima e la metto in frigo per farla asciugare, poi la passo nello schiacciapatate.

Uniamo anche la polpa di melanzana sminuzzata, il basilico, magari spezzettato a mano, l'origano, il parmigiano, sale, olio e, se vi piace, uno spicchio d'aglio tritato finemente.

Mescoliamo il tutto, poi usiamo questo composto per riempire le melanzane che avevamo svuotate in precedenza. Le adagiamo in una teglia coperta di carta da forno, le spolverizziamo con il pane grattugiato e condiamo con un filo di olio EVO, cosa che aiuterà a creare una deliziosa crosticina in superficie.

Mettiamo il tutto in forno precedentemente riscaldato a 180 gradi per 30 minuti, poi, sempre per consolidare la crosticina, usiamo il grill per 5 minuti.

Possiamo mangiarle sia calde che tiepide, sono comunque buonissime. Le possiamo accompagnare con un rosso amabile, come un Cerveteri.

Buon appetito!