Ricette Tipiche Calabresi **Ingredienti** 10 melanzane 400 gr. carne macinata 2 uova

mollica di pane

4 cucchiai parmigiano grattugiato

2 cucchiai di formaggio pecorino

caciocavallo

sugo di pomodoro

prezzemolo

pepe nero

olio extravergine di oliva

PREPARAZIONE

Lavare le melanzane. Tagliarle e scavarle.Lessarle nell'acqua calda salata.
Fare attenzione che non perdano consistenza.

Toglierle dal fuoco e scolarle.
Salarle e peparle.In un'altra pentola bollire la polpa delle melanzane, che servirà per il ripieno.

La polpa dovrà essere sfilacciata con le mani e messa da parte, servirà per il ripieno.

Bagnare del pane e sbriciolare la mollica e metterla da parte, servirà per il ripieno.

Nel frattempo in un recipiente porre le uova, il pepe nero, un pizzico di sale, il prezzemolo tritato finemente e la carne.

Amalgamare. Incorporare la mollica di pane precedentemente preparata, la polpa delle melanzane, il parmigiano e il pecorino.

Amalgamare.

Inserire la farciatura nelle melanzane, facendo attenzione che non si rompano.

Porre al centro un bastoncino di caciocavallo e adagiarvi sopra ancora del ripieno.

Fare friggere le polpette nell'olio bollente per qualche minuto. Porre poi le melanzane in una teglia irrorata col sugo.

Coprire con uno strato di sugo e parmigiano.

Infornare a 180° fin quando non si formerà una crosticina.

occhiettineri.it