



MELANZANE A FISARMONICA

Difficolt: Facile



Buongiorno a tutti,

io adoro le melanzane e stanca di cucinarle sempre allo stesso modo, ho trovato questa ricetta che mi ha subito ispirato!

In effetti semplice e molto sfiziosa, anche perch la possiamo personalizzare e cambiare ogni volta. La vogliamo fare pi light? allora mettiamo solo pomodori e odori; la vogliamo pi ricca e saporita? Aggiungiamo formaggio e prosciutto cotto, insomma un vero jolly in cucina, provatele! Ciaoooooooo

Dosi: dosi per 4 persone

- melanzane 4 medie
- pomodori rossi circa 6-7
- scamorza 2
- olio EVO
- origano
- sale

Laviamo le melanzane e tagliamole a met nel verso della lunghezza a questo punto dobbiamo praticare delle incisioni, senza arrivare alla fine, mi raccomando, come se la dovessimo tagliare a fette di circa 1 cm.



laviamo i pomodori e tagliamo a fette sottili, prepariamoci anche delle fettine sottili di scamorza;
procediamo alla "farcitura" delle melanzane
apriamo delicatamente e i vari tagli e riempiamoli in modo alterno, uno con scamorza e l'altro con
pomodoro fino alla fine,



condiamole con sale olio e origano e adagiamole su una teglia foderata con carta forno



sul fondo della teglia versarvi due bicchieri di acqua e infornare a 200 per circa 40 minuti

Servirle tiepide

Buon appetito

e alla prossima ricetta ;)



Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi