

Melanzane al forno



Oggi vi proponiamo delle melanzane al forno ripiene di pomodoro fresco e scamorza, un piatto saporito ma allo stesso tempo leggero e sicuramente una valida alternativa alla parmigiana di melanzane.

Potete utilizzarlo come secondo con contorno, o come antipasto.

La ricetta è molto semplice e prevede due step di cottura, il primo delle melanzane da sole e il secondo di quelle ripiene.

Ingredienti per 2 persone

2 melanzane tonde

2 pomodori

1 scamorza fresca (circa 180g)

olio

sale

basilico

maggiorana

Per prima cosa tagliare le melanzane non troppo sottili ma neppure troppo spesse e adagiarle sulla placca del forno, precedentemente ricoperta con la carta forno e leggermente oliata.

Salare e infornare a 180° per circa 15 minuti. Le melanzane devono ammorbidirsi ma non cuocere del tutto.



Mentre le melanzane sono in forno, tagliare il pomodoro e la scamorza a fette.



Togliere le melanzane dal forno e adagiare sulla metà una fettina di pomodoro e una di scamorza. Ricoprire con un'altra fetta di melanzana come a formare un panino.



Quando tutte le melanzane sono state farcite, aggiungere un filo d'olio, sale, il basilico e la maggiorana.



Coprire con un foglio di carta di alluminio e infornare a 180° per altri 20/25 minuti, facendo attenzione a non farle bruciare.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri secondi e contorni](#)

[Vedi altri antipasti](#)

[Vedi tutte le ricette](#)