

Melanzane al forno

Ingredienti:

3 melanzane della varietà lunga
1 burrata da 300 gr circa
3 tuorli, capperi
50 gr. grissini tritati
aceto bianco
100 gr. olive sotto sale
alcuni pomodorini
origano e sale

Come si preparano:

Preriscaldare il forno a 190°. Lavate e tagliate in due le melanzane, svuotatele e tenete da parte l'interno.

In una ciotola mettete i tuorli d'uovo, mezza burrata a pezzetti, i grissini tritati, la metà delle olive e la polpa delle melanzane tritate. Amalgamate tutti gli ingredienti e aggiustate di sale. In una pentola, scaldate dell'acqua salata con 1 bicchiere di aceto, sbollentatevi per qualche minuto le melanzane, scolatele e mettetele ad asciugare in un canovaccio. Rivestite una teglia da forno con della carta oleata, e dopo aver cosperso di olio le melanzane all'interno e all'esterno, disponetele sulla teglia. Riempitele con la farcia e, con l'altra metà della burrata fatene una sorta di copertura.

Infine, unite dei pomodorini a pezzetti, dei capperi e una manciata di origano. Infornate per 30-35 minuti. Sfornate e servite subito.