

# MELANZANE AL FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 melanzane
- 50 g di olive nere
- 1 ciuffo prezzemolo
- 2 uova
- 2 panini raffermiti
- 50 g di formaggio pecorino grattugiato
- 6 cucchiaini olio d'oliva
- sale
- pepe

Mettete a bagno i panini raffermiti.

Togliete l'estremità alle melanzane, lavatele, tagliatele a metà e cuocetele in acqua bollente salata per 10 minuti: toglietele e lasciatele asciugare.

Togliete la polpa alle melanzane aiutandovi con un cucchiaino e facendo attenzione a non bucare la buccia.

Tritatela assieme alle olive snocciolate e fate rosolare il trito ottenuto in un tegame con 3 cucchiaini di olio.

Salate, pepate ed unite i panini strizzati e sminuzzati.

Togliete dal fuoco, aggiungete le uova sbattute, il pecorino, il prezzemolo tritato e mescolate accuratamente.

Riempite le melanzane con il composto ottenuto, quindi sistematele in una teglia unta d'olio e cuocetele in forno preriscaldato a 200 gradi per 20 minuti.

Servitele calde o tiepide.