

MELANZANE AL RISO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di riso
- 4 melanzane
- 50 g di burro
- 100 g di formaggio parmigiano grattugiato
- prezzemolo
- basilico
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Lessare al dente le melanzane e con un cucchiaino svuotarle di parte della polpa.

Lessare il riso, condirlo con il burro, il parmigiano, il prezzemolo e il basilico tritati, il sale e il pepe.

Riempire le melanzane con il riso, disporle in una teglia unta di olio, infornare per circa 10 minuti e servire.