

MELANZANE ALLA COMASCA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 melanzane
- 150 g di carne tritata
- 1 uovo
- formaggio grattugiato
- besciamella
- pangrattato
- burro
- sale
- pepe

Tagliate a metà le melanzane, eliminate parte della polpa, salatele e ponetele capovolte perché perdano un pò della loro acqua di vegetazione.

Lavatele, asciugatele.

Fate la besciamella, lasciatela intiepidire poi incorporate la carne, l'uovo, il formaggio, sale e pepe.

Con il composto riempite le melanzane, mettetele in una pirofila imburrata, cospargetele di fiocchetti di burro, spolverizzate con il pangrattato.

Cuocete in forno a 180°C per 30 minuti.

Si deve formare una crosticina dorata.