

MELANZANE ALLA PARIGINA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di melanzane
- 150 g di prosciutto crudo
- 80 g di formaggio parmigiano grattugiato
- 1 uovo
- 50 g di burro
- sale
- pepe

Tagliare le melanzane in due parti per lungo e lasciarle sotto sale per circa 1 ora.

Tritare la polpa con il prosciutto, unire il sale, il pepe e l'uovo sbattuto.

Riempire con questo composto le melanzane, metterle in una teglia imburrata, infornare per circa 30 minuti e servire.