

MELANZANE IMBUTTUNATE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 melanzane grandi
- 1 cipolla
- 400 g di passato di pomodoro
- 100 g di formaggio parmigiano
- olio d'oliva
- 1 cipolla
- sale
- 20 foglie menta fresca
- 40 g di concentrato di pomodoro
- 1 pizzico zucchero

Private del gambo le melanzane, lavatele ed asciugatele.

Fare 3 o 4 intacchi distanti e profondi 2 cm.

sulle melanzane.

Tagliate a scaglie grosse il parmigiano ed inseritele negli intacchi, con le foglie di menta.

Mettete la cipolla, l'olio, il passato di pomodoro, il sale, il concentrato di pomodoro e lo zucchero in una pentola a pressione aperta e cuocete per 10 minuti aggiungete le melanzane imbottite, il parmigiano rimasto e le foglie di menta rimaste.

Mescolate il tutto, chiudete la pentola a pressione e cuocete per 15 minuti a fuoco moderato.

Non appena la pentola avrà svaporato, aprite e...

Buon appetito.

Si consiglia come secondo vegetariano o come contorno.