

MELANZANE IN FORNO ALLA RICOTTA

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di ricotta fresca
- 50 g di funghi secchi
- 4 melanzane piccole
- 2 spicchi aglio
- 2 acciughe sotto sale
- 1 uovo
- 4 cucchiaini formaggio grattugiato
- prezzemolo
- 1 pizzico origano
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Mettete i funghi in una terrina, copriteli con acqua tiepida e lasciateli a bagno per circa 30 minuti.

Lavate le melanzane, eliminate il picciolo e tagliatele a metà nel senso della lunghezza.

Scavatele al centro e raccogliete la polpa in una ciotola.

Lessate i gusci per 10 minuti scarsi in acqua salata a bollore.

Scolateli e adagiateli su carta da cucina con la cavità rivolta verso il basso per eliminare l'acqua residua.

Nel frattempo lessate nella stessa acqua e per alcuni minuti metà della polpa delle melanzane, quindi scolatela, strizzatela bene e mescolatela con gli spicchi d'aglio e il prezzemolo tritati.

In una grande terrina mettete la ricotta, quattro cucchiaini di formaggio grattugiato, l'uovo, un pizzico di origano, sale e pepe.

Mescolate e incorporate il trito di polpa di melanzane.

Strizzate i funghi, lavate e diliscate le acciughe e tritate il tutto.

Unitelo al composto, amalgamate molto bene e farcite con questo ripieno le barchette di melanzane.

Disponetele in una pirofila spennellata d'olio e versatene un po' a filo sulla superficie.

Mettete in forno preriscaldato a 180°C e cuocete per circa 40-50 minuti, bagnando di tanto in tanto con il sugo di cottura.

Servitele ben calde.