

MELANZANE RIPIENE DI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 2 melanzane grandi
- 200 g di funghi champignon
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato
- 250 g di formaggio mozzarella
- 2 cucchiaini pangrattato
- 1 pizzico timo (o origano)
- 1 spicchio aglio tritato
- 2 cucchiaini prezzemolo tritato
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Lavate le melanzane, spuntatele alle estremità e tagliatele a metà per il lungo.

Punzecchiate la polpa in alcuni punti con i rebbi di una forchetta, cospargetele di sale grosso e lasciatele per un'oretta capovolte in uno scolapasta in modo che perdano l'acqua amara.

Tritate grossolanamente i funghi e cuoceteli in padella con 2 cucchiaini di olio e la metà del trito di aglio e prezzemolo. Scavate la polpa delle melanzane lasciandone attaccata circa 1 centimetro alla buccia.

Tritate la polpa che avete tolto e saltatela in padella con 2 cucchiaini di olio e il trito di aglio e prezzemolo rimasto.

Cuocetela fino a quando sarà morbida, mescolando.

Amalgamatela ai funghi unendo il formaggio grattugiato, 2 cucchiaini di pangrattato ed un pizzico di timo o origano.

Salate e pepate.

Riempite con questo composto le mezze melanzane e unite anche la mozzarella tagliata a dadini.

Ponetele in una teglia, irroratele con un filo d'olio e ponetele in forno già caldo a 180°C per un quarto d'ora circa, fino a quando la mozzarella sarà fusa e leggermente gratinata.

Se prima della fine cottura la superficie delle melanzane si colora troppo, copritele con un foglio di alluminio.

Potete servire questa preparazione anche come antipasto.

Sono buone anche fredde.