

BARCLETTE DI MELANZANE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 melanzane piccole
- 200 g di pomodori da sugo
- 1/2 cipolla
- 1 e 1/2 spicchi di aglio
- 1 cucchiaio di pangrattato
- 4 foglie di menta
- 2 foglie di salvia
- 1/2 rametto dirosmarino
- 1/2 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 cucchiaio di mandorle
- 1 cucchiaio di pinoli
- 5 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Lavate le melanzane, eliminate il picciolo e tuffatele in acqua bollente per una decina di minuti.

Tagliate le melanzane a metà per il lungo, pressatele per eliminare un po' d'acqua e scavatele leggermente conservando la polpa.

Tritate metà della polpa con 1/2 spicchio d'aglio, unite 1 cucchiaio colmo di pangrattato, le foglie di menta ed il prezzemolo tritati; salate e pepate il composto, quindi distribuitelo su 4 delle mezzelanzane.

Preparate ora una salsa di pomodoro fatta pelando e tritando i pomodori da sugo e insaporendoli per 5 minuti in un soffritto di cipolla, 1 spicchio d'aglio, salvia, rosmarino, 1 cucchiaio d'olio d'oliva, sale e pepe.

Tritate l'altra metà della polpa delle melanzane e unitela alla salsa di pomodoro; riempiate le altre 4 barchette di melanzane con questo composto.

Disponete le melanzane in una teglia unta con 2 cucchiaini di olio.

Tostate leggermente in forno i pinoli e le mandorle; tritateli grossolanamente e spolverizzate con i pinoli le barchette con il pangrattato e con le mandorle le melanzane al pomodoro.

Versate sulle melanzane 2 cucchiaini d'olio e infornate per 20 minuti circa in forno caldo a 200°C.

Servite tiepide o a temperatura ambiente.