
BARCLETTE DI MELANZANE RIPIENE IN GUAZZETTO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 melanzana
- 200 g di carne macinata
- sale
- 1 uovo
- 1 fetta di pane in cassetta
- latte
- 100 g di polpa di pomodoro
- 1/2 cipolla
- olio d'oliva extra-vergine
- pepe
- basilico
- prezzemolo

Tagliare per il lungo la melanzana, scavarla con un coltello e lasciar riposare 30 minuti.

Tagliare la polpa a cubetti e cuocerla con cipolla ed olio.

Condire la carne con sale, pepe e uovo, pane in cassetta bagnato nel latte e la polpa di melanzane.

Mischiare il tutto, farcire le barchette e cuocerle per 8 minuti.

Preparare un sughetto con olio, cipolla, basilico e pomodoro e servirlo con le melanzane ed il prezzemolo.