

Melanzane ripiene di carne e mozzarella



Descrizione

Scopri la ricetta facile delle melanzane al forno con carne macinata, mozzarella e parmigiano. Un contorno completo e perfetto per ogni occasione. Che sia una cena in famiglia o un'occasione speciale, queste melanzane farcite sono la scelta giusta per deliziare il palato e riscaldare l'atmosfera.

Informazioni

PREPARAZIONE: 15 min
DIFFICOLTÀ: 2
COTTURA: 45 min
DOSI PER: 4 persone

Ingredienti

4 **melanzane**
300 g di **carne macinata**
200 g di **mozzarella**
1 **cipolla** piccola
2 spicchi d'**aglio**

200 g di **passata di pomodoro**
50 g di **parmigiano** grattugiato
Olio, sale e pepe q.b.
Prezzemolo q.b.
Pangrattato (facoltativo) q.b.

Preparazione

- 1) Lava le melanzane e tagliale a metà nel senso della lunghezza.
- 1) Con un coltello, scava la polpa, lasciando un bordo di circa 1 cm, e metti da parte la polpa estratta.
- 1) In una padella, soffriggi la cipolla e l'aglio tritati finemente in olio extravergine d'oliva.
- 2) Aggiungi la carne macinata, sala, pepa e cuoci fino a che non sia ben dorata.
- 3) Aggiungi la polpa delle melanzane tritate e cuoci per altri 5-7 minuti.
- 4) Versa la passata di pomodoro e lascia cuocere a fuoco medio per circa 15 minuti, fino a che il sugo non si sarà addensato.
- 5) A fine cottura, aggiungi il prezzemolo tritato.
- 6) Riempile melanzane con il composto di carne e polpa.
- 7) Aggiungi cubetti di mozzarella e una spolverata di parmigiano su ciascuna melanzana.
- 8) Se desideri, puoi aggiungere anche un po' di pangrattato sulla superficie per una crosta più croccante.
- 9) Disponi le melanzane in una teglia oliata e cuoci in forno preriscaldato a 180°C per circa 20-25 minuti, o fino a quando la superficie non sarà dorata e croccante.
- 10) Lascia riposare le melanzane ripiene per qualche minuto prima di servirle.
- 11) Guarnisci con foglie di basilico fresco per un tocco di colore e freschezza.