



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003354 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 27 Apr 2020 alle ore 10:31

da MATTEO FARINACCIA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Melanzane alla rustica

Le Melanzane alla rustica sono un' alternativa alle classiche melanzane ripiene di carne.

Tempo di preparazione: 50 minuti

Ingredienti per 3 persone

3 Melanzane lunghe medie

3 Uova

100 g Stracchino

10 Pomodorini ciliegina

Q.b. Sale fino

Q.b. Pepe macinato

Q.b. Origano

Strumenti di cottura

Forno, tagliere, coltello, tegame, cucchiaio, ciotola

Preparazione

Per preparare le Melanzane alla rustica dovete lavare le melanzane, forarle con la forchetta, salarle e infornarle in forno preriscaldato a 200° per circa 30 minuti. Devono ammorbidirsi.

Prendete una ciotola e mescolate le uova con lo stracchino. Tagliate i pomodorini in quattro spicchi e li aggiungete.

Aggiustate di sale e pepe.

Una volta che le melanzane sono pronte, tiratele fuori dal forno e praticate una tasca su di esse. Riempite con il composto e infornate a 180° per 15/20 minuti. Sfornate e servite tiepide.