



**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.