Scapece di melanzane

Data: Invalid Date | Autore: Maria Cristina Rotundo



Ecco un saporitissimo contorno estivo a cui non si può dir di no. In poco tempo realizzerete un piatto speciale ma con ingredienti semplici.

INGREDIENTI:
- 3-4 melanzane
- 100 gr di caciocavallo
- Passata di pomodoro
- 30 gr di uvetta
- 1 cipolla
- Menta q. b.
- 2 cucchiai di aceto di vino bianco
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale q. b.

PROCEDIMENTO:
1. Mettete a bagno l'uvetta, affettate la cipolla e fatela appassire con un filo d'olio. Aggiungetevi la passata di pomodoro e proseguite la cottura per almeno 15-20 minuti.
2. Friggete le melanzane tagliate a tocchetti.
3. Unite le melanzane al sugo insieme all'uvetta strizzata. Continuate a cuocere per altri 5 minuti, sfumate con l'aceto e regolate di sale.
4. Passate il composto in una pirofila da forno, cospargete il tutto con il caciocavallo. Quindi

disponete in forno a 180° per circa 10 minuti e servite con qualche fogliolina di menta.[MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/scapece-di-melanzane/69532