

CONTORNI

Melanzane imbottunate

Tradizione: Provincia di Ragusa, Sicilia

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Melanzane grandi	4
Cipolla	1
Passato di pomodoro	400 g
Formaggio parmigiano	100 g
Olio d'oliva	
Cipolla	1
Sale	
Menta fresca	20 foglie
Concentrato di pomodoro	40 g
Zucchero	1 pizzico

■ Preparazione

- 1 Private del gambo le melanzane, lavatele ed asciugatele. Fare 3 o 4 intacchi distanti e profondi 2 cm. sulle melanzane. Tagliate a scaglie grosse il parmigiano ed inseritele negli intacchi, con le foglie di menta.
- 2 Mettete la cipolla, l'olio, il passato di pomodoro, il sale, il concentrato di pomodoro e lo zucchero in una pentola a pressione aperta e cuocete per 10 minuti aggiungete le melanzane imbottite, il parmigiano rimasto e le foglie di menta rimaste.
- 3 Mescolate il tutto, chiudete la pentola a pressione e cuocete per 15 minuti a fuoco moderato. Non appena la pentola avrà svaporato, aprite e... Buon appetito.
- 4 Si consiglia come secondo vegetariano o come contorno. Vedi anche gli involtini di melanzane.