MELANZANE IN PORCHETTA

Trita insieme l’aglio e il finocchio con un pizzico di sale e pepe. Taglia per il lungo le melanzane e incidile con un coltello. Fai rosolare le melanzane (a pancia sotto) su una piastra. Con il trito di aglio farcisci le melanzane e poi chiudile con uno stuzzicadenti.

Ungi con poco olio una pirofila, adagia le melanzane e fai cuocere in forno caldo 150 gr. per circa 45-50 minuti. Servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito…

Ugo Picia

Read More