Pomì
O Così. O Pomì.

Melanzane ripiene di riso

Tempo di preparazione: 60 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Basilico: 1 rametto
- Cipolla: 1
- Melanzane: 2
- Olio extra vergine di oliva: q.b.
- Parmigiano grattugiato: 100 gr
- Pepe: q.b.
- Riso: 350 gr
- Sale: q.b.
- Scamorza: 150 gr

Preparazione

Le **melanzane ripiene di riso** sono un primo piatto semplice ma davvero delizioso. È una ricetta che richiede pochi e semplici ingredienti ma dal risultato garantito, le melanzane fatte così sono davvero squisite e hanno un ripieno di riso al pomodoro filante e tanto saporito!

1. Sciacquate le melanzane, tagliatele a metà e mettetele a bagno in acqua e sale per una decina di minuti.
2. In un pentolino, fate soffriggere la cipolla tritata con un paio di cucchiai di olio extra vergine di oliva, aggiungete poi la ***passata classica Pomì***, lo spicchio di aglio, sale, pepe, basilico e lasciatela cuocere per una ventina di minuti.
3. Scolate le melanzane e, aiutandovi con un coltello ed un cucchiaino, svuotatele e conditele poi con un filo di olio.
4. Tagliate la parte interna a piccoli pezzettini e friggeteli.
5. Cuocete il riso in acqua bollente già salata e scolatelo poi al dente.
6. Condite il riso con la ***passata classica Pomì***, le melanzane fritte, il parmigiano grattugiato, la scamorza e farcite i gusci di melanzane con questo ripieno.
7. Completate le melanzane ripiene di riso con una bella spolverata di parmigiano grattugiato e cuocetele in forno preriscaldato a 200° per circa 25 minuti.

For this recipe we used:

Passata Classica 500 gr