

Melanzane a fisarmonica

Le **melanzane a fisarmonica** sono una specialità del Cilento, ma si trovano in varie parti del sud Italia. La caratteristica sono le incisioni verticali che gli conferiscono la forma "a fisarmonica".

Le **melanzane a fisarmonica** le troviamo in tantissime varianti, soprattutto per quanto riguarda la composizione del ripieno. Questa versione che vi propongo è quella più semplice e tradizionale, cotta nel forno, assieme ai pomodorini.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **350Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 300 g di melanzane di forma stretta e lunga
- 1 l di acqua
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- 5 g di sale grosso
- 4 rametti di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 20 g di pecorino romano grattugiato
- 30 g di pane grattugiato
- Pepe nero macinato al momento
- 1 uovo di gallina
- Olio extravergine di oliva
- 100 g di pomodorini tipo Pachino
- Sale fino

PREPARAZIONE

- Lavare le melanzane sotto acqua fresca corrente, quindi fare dei tagli verticali a distanza di un centimetro uno dall'altro, senza arrivare fino in fondo, in modo che le varie fette restino attaccate fra loro.
- Mettere le melanzane in una ciotola con le dosi indicate di acqua, aceto e sale.
- Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie e tritarle finemente assieme all'aglio spellato.
- Preparare il ripieno mescolando in una ciotola i formaggi grattugiati, il pangrattato, il trito di aglio e prezzemolo, una macinata di pepe e l'uovo. Deve risultare un composto ben amalgamato e umido.
- Scolare le melanzane, divaricare le fenditure e infilarvi un po' di ripieno in modo da distribuirlo bene.
- Ungere una pirofila con un filo d'olio e disporvi le melanzane condite.
- Lavare i pomodorini, disporli intorno alle melanzane, condire tutto con un filo d'olio, un pizzico di sale e una macinata di pepe.
- Infornare a 200°C per 40 minuti circa. Servire tiepido.

STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Se avanzano sono ottime anche il giorno dopo. Riscaldarle 5 minuti nel forno a 200° C e saranno perfette!

