

## BARCHETTE DI MELANZANE DI BARBARA



di: utenteinvoglia

### Ingredienti

- aglio
- burro
- prezzemolo
- patate (400gr)
- melanzane (200gr)
- scamorza
- tonno sottolio (320gr)
- olio d'oliva
- pomodori Pachino

### Come si prepara

Prendere le melanzane, togliere il torsolo e tagliarle perfettamente a metà in modo da ottenere 4 barchette.

Svuotare con un coltellino ogni singola barchetta e tenere da parte il ripieno.

Nel frattempo pelare le patate e lessare in abbondante acqua.

In una padella far soffriggere l'aglio, il prezzemolo e l'olio di oliva; quando l'aglio sarà dorato aggiungere il ripieno precedentemente messo da parte e tagliato a cubetti piccoli. Far cuocere fino ad ottenere una crema.

Scolare le patate e schiacciare con una forchetta, aggiungendo un pizzico di sale, una noce di burro e la crema di melanzane.

Infine, unirvi il tonno sgocciolato e sminuzzato e riempire con il composto ottenuto le barchette messe da parte e precedentemente salate.

Guarnire con i pomodorini pachino e una spolverata di pan grattato e mettere in forno, precedentemente scaldato a 180°, per 30 minuti, servendosi con una pirofila ricoperta con carta da forno.



Cinque minuti prima di servire aggiungere su ogni barchetta una fettina di provola e continuare la cottura finchè non si sia sciolta e servire ben caldo.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 45

## Tags

verdure, vegetariana, bamibini, melanzane, barchette di melanzane