

## BARCHETTE DI MELANZANE DI BARBARA



di: utenteinvoglia

### Ingredienti

- aglio
- burro
- prezzemolo
- patate
- melanzane
- 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 lessarle in abbondante acqua.

In una padella far soffriggere l'aglio e il prezzemolo. 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 schiacciarle con una forchetta aggiungendo un pizzico di sale, una noce di burro e la crema di melanzane.

Unirvi infine il tonno sgocciolato, 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 di una pirofila ricoperta con carta da forno.



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

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 70

**Gradimento:** 5

## Tags

verdure, bambini, vegetariana, ricette utenti, patate, melanzane, tonno

