

## Melanzane ripiene

## Ingredienti:

3 melanzane grosse
2 uova
pangrattato
salsa di pomodoro
30 gr. di pecorino grattugiato
olio extra vergine di oliva
2 fette spesse di mortadella
sale, pepe

## **Preparazione:**

Lavate e tagliate in due parti (in senso verticale) le melanzane. Servitevi di un cucchiaio per togliere la polpa interna che sarà tagliata a dadini e lasciata sotto sale per un'oretta. Fare soffriggere in olio bollente sia le coppette che la polpa di melanzane. In una terrina, impastate le uova battute con il pangrattato, il pecorino pugliese grattugiato e la mortadella tagliuzzata. Aggiungete al composto la polpa di melanzane e mescolate per bene. In una teglia spargete un po' di salsa di pomodoro e sistematevi le coppette riempite con l'impasto preparato. Ultimate con sale, pepe e la restante salsa di pomodoro. Infornate e fate cuocere per una mezz'oretta.