

# MARANGIANE BBUTTUNATE

## Ingredienti per 5 persone:

- 5 melanzane piccole
- 3 spicchi d'aglio a pezzettini
- 50 gr di pecorino stagionato
- Un ciuffetto di prezzemolo
- 10 grossi pomodori maturi
- Una cipolla affettata
- Olio e sale q.b.

## Procedimento

Pulire le melanzane togliendo il picciolo e praticare dei tagli nella melanzana in verticale (circa 10 tagli a melanzana). Tritare il prezzemolo e tagliare a pezzettini il formaggio. Inserire in ogni taglio un pezzetto di formaggio premendolo nella



polpa della melanzana, un pezzetto d'aglio e un po' di prezzemolo.



Friggere le melanzane in abbondante olio caldo rigirandole

Scolarle su carta assorbente e lasciare da parte.



Preparare il sugo .

Lavare e ridurre a tocchetti i pomodori maturi e in una pentola mettere qualche cucchiaio di olio con la cipolla affettata finemente



Una volta imbriondita la cipolla aggiungere i pomodori e qualche foglia di basilico, salare e lasciar cuocere



Aggiungere nella pentola le melanzane fritte e far cuocere altri 10 min a fiamma vivace.





Servire caldi eventualmente con qualche scaglia di pecorino



**BUON APPETITO!!!**