



## *Le melanzane alla tarantina*

Categoria antipasto o secondo piatto, tipico della regione Pugliese

Reparti Entremetier

Metodi di cottura forno

Mise en place coltellino, trinciante, tagliere, scolapasta, bacinella, cucchiaino, placca

### Ingredienti pax 4

Melanzane medie n 4

Pane casareccio duro g 200

Capperi g 50

Formaggio pecorino grattugiato una presa

Menta e di basilico due foglie per tipo

Olive nere g 50

Olio extra vergine di oliva q b

Sale

### Procedimento

#### *Fase di preparazione*

Tagliare le melanzane in due nel senso verticale, estrarre la polpa tagliarla a pezzi, disporla in uno scolapasta e salarla. Tenerla coperta per due ore circa. Poi, scolarla bene e tagliarla a dadini. Mettere a mollo per qualche istante il pane, alzarlo dall'acqua e strizzarlo molto bene, porre il pane sbriciolato nella bacinella, insieme alle olive nere denocciolate e tritate grossolanamente, così pure i capperi, la menta, il basilico, il formaggio e la polpa delle melanzane, amalgamare bene il tutto e riempire le melanzane.

#### *Fase di cottura*

Irroratele di olio d'oliva e cuocetele in placca nel forno a 160 °C.

*Adesso il ripieno si po' arricchire unendo le uova, la mozzarella e i pomodori*