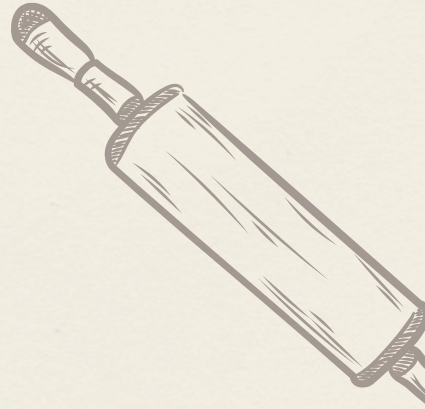


Melanzane ripiene di sorgo



Ingredienti

- 2 melanzane
- 100 g di sorgo
- 40 g di pomodori secchi
- 1 cipollotto
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Sale e pepe q. b



Procedimento



- Versare il sorgo in 300ml di acqua bollente e salata e portare a cottura fino ad assorbimento dell'acqua. Spegnerne il fuoco e lasciare raffreddare.
- Dividere le melanzane nel senso della lunghezza, scavare la polpa e metterla da parte.
- Sbollentare per 5 minuti le barchette delle melanzane in acqua salata e lasciarle raffreddare.
- Tritare finemente la polpa di melanzana e passarla in padella con l'olio per qualche minuto, farla raffreddare.
- Tritare i pomodori secchi e il cipollotto
- Amalgamare insieme la polpa, i pomodori secchi ed il cipollotto . Salare e pepare a piacere e farcire le melanzane con il composto.
- Disporre le melanzane in una teglia e infornare a 190° per 30 minuti

