

Lumengiane chiaine

Ingredienti

Per 4 persone

- 4 melanzane di media grandezza
- 8 pomodorini
- 12 olive nere snocciolate
- 50g di capperi
- 2 spicchi d'aglio tritati
- origano e peperoncino
- olio extravergine di oliva
- pangrattato
- salsa di pomodoro



Preparazione: tagliare le melanzane a metà nel verso longitudinale e svuotarle; tagliare a pezzi minuti la polpa e soffriggerla con i pomodorini spezzettati e l'aglio; a fine cottura aggiungere le olive nere a pezzetti, il peperoncino, i capperi e l'origano. Nel frattempo cuocere le barchette delle melanzane lessandole in acqua salata o friggendole leggermente con poco olio d'oliva; successivamente disporre le barchette in una teglia unta e riempirle con l'impasto preparato, quindi cospargetele di pangrattato e spennellarle con un poco di olio, coprire ogni barchetta con un cucchiaio di salsa di pomodoro. mettere la teglia in forno caldo (200°) per 20 minuti riportando, a metà cottura, se necessario sulle barchette il condimento di cottura; gratinare per 5 minuti e servire non troppo caldo.