

MELANZANE FARCITE



Preparazione : 20 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 50 min - **Materiale :** -

Ingredienti :

- 2 melanzane medie - 1 limone - 260 g carne di manzo tritata - 2 scalogni grigi - 1 piccolo spicchio d'aglio - 1 mazzetto di prezzemolo - 1 cucc.ino di salsa Worcestershire - 1 cucc. d'olio d'oliva - sale, pepe

1. Preriscaldare il forno a 190 °C.

2. Tagliare le melanzane per il lungo e a metà, poi cospargerle di limone per evitare che anneriscano. Disporre le melanzane in un piatto da forno e lasciar cuocere 20 minuti in forno (o 10 minuti nel microonde, ricoperte da una pellicola per alimenti). Poi, con un cucchiaino, estrarre una parte della polpa di ogni melanzana.

3. Sistemare la carne di manzo tritata nella bacinella trasparente dopo avere inserito il coltello. Aggiungere la polpa delle melanzane, gli scalogni tagliati in due, l'aglio e il prezzemolo. Avviare il programma ROBOT utilizzando la funzione Pulse.

4. Versare la salsa Worcestershire dalla tramoggia, salare e pepare. Dare qualche impulso. Versare la preparazione tritata in una padella, dove è stato precedentemente riscaldato l'olio, e far rosolare qualche minuto.

5. Riempire ogni metà di melanzana con questa farcia. Regolare di sale e pepe e infornare per 30 minuti.

