



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Melanzane ripiene con lo stocco



4 Persone

piatti di mezzo Categoria

facile Difficoltà

1 ora + 3 giorni per l'ammollo Tempo

Attrezzatura : **una padella**

Ingredienti

- 4 melanzane
- 1/2 Kg di stocco
- 2 uova
- olio extravergine d'oliva
- pangrattato
- formaggio pecorino
- peperoncino
- prezzemolo
- aglio

Preparazione Melanzane ripiene con lo stocco

Passo 1.

Lasciate lo stocco in ammollo per almeno 3 giorni cambiando spesso l'acqua.

Passo 2.

Tagliate a metà le melanzane nel senso della lunghezza e togliete una parte della polpa a formare una cavità, quindi sbollentatele.

Passo 3.

Tritate la polpa estratta ed impastatela con pangrattato, uova, stocco sbriciolato, formaggio grattugiato, aglio e peperoncino.

Passo 4.

Riempite le melanzane con l'impasto ottenuto e friggetele in una padella.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)