

MELANZANE RIPIENE DI CASTELMAGNO

Ingredienti per 4 porzioni:

- 4 melanzane tonde;
- 300 grammi di Castelmagno DOP (media stagionatura);
- 2 uova;
- 1/2 litro di latte;
- pangrattato;
- pepe;
- sale;

Preparazione:

Sbucciare le melanzane, sezionarle a metà in verticale, praticando leggeri tagli all'interno. Salare leggermente le otto mezze melanzane ottenute, porle in forno a media temperatura. Cuocere in parte, estrarre dal forno ed asportare la parte centrale, schiacciandola. Mescolare un uovo intero con un tuorlo, aggiungendo latte, unire il Castelmagno sbriciolato, la polpa estratta, sale e pepe q.b.; versare ancora del latte, ricavando un composto fluido e consistente.

Farcire le melanzane con il composto, cospargere di pangrattato; riporre in forno caldo, completando la cottura. A cottura ultimata, guarnire con pomodorini, foglie di basilico e servire.