

Melanzane al forno



Ingredienti

- 2 melanzane grandi
- 200 grammi pomodori tipi ciliegino
- 200 grammi scamorza (provola) dolce
- olio di oliva
- pepe nero
- sale
- origano
- 80 grammi olive nere denocciolate

Preparazione

Per preparare le melanzane al forno iniziate tagliando a fette spesse 1 cm le melanzane , salate le fette, adagiatele in uno scolapasta, copritele con un piatto sul quale metterete un peso e lasciatele così per una mezz'ora, in modo che perdano l'umore amarognolo. Intanto tagliate a cubetti piccoli la scamorza dolce, poi lavate, asciugate i pomodorini e tagliateli in quarti, infine tagliate a rondelle le olive nere. Prendete le fette che avete lasciato sgocciolare e incidetele con un coltello.

Rivestite una teglia con carta da forno e distribuite sopra le fette di melanzana, ricoprite ciascuna fetta con i pezzetti di pomodori e condite con olio, pepe e origano infine cuocete in forno già caldo a 200° per 20 minuti. Trascorso il tempo indicato sfornate le melanzane, aggiungete i cubetti di scamorza, le olive e infornate nuovamente fino a quando il formaggio non si sarà sciolto completamente. A questo punto togliete le melanzane dal forno e servitele ancora calde.