

Melanzana lunga di Napoli a scarpone

Ingredienti per 4 persone

2 melanzane lunghe di Napoli
50 gr.di olive nere snocciolate
1 cucchiaio di capperi
50 gr.di scamorza o fior di latte
80 gr.di pomodorini del piennolo del Vesuvio
2 spicchi d'aglio
30 gr.di mollica di pane raffermo
pane grattugiata q.b.
basilico
olio evo
sale e pepe

Preparazione

Lavate, asciugate e tagliate le melanzane lunghe di Napoli in 2 parti uguali per il senso della lunghezza. Svuotatele, con l'aiuto di un cucchiaino, della parte interna che terrete da parte, lasciando integra la polpa aderente alla buccia.

Friggete gli scarponi o le barchette di melanzane in abbondante olio bollente. Eliminate l'olio in eccesso tamponando con carta assorbente. Posizionatele su una teglia da forno sopra un foglio di carta da forno.

Tagliate in dadini la polpa di melanzana tenuta da parte e, se non é sufficiente, aggiungete la polpa di altre melanzane.

Cuocete a fuoco vivo in padella i dadini di polpa di melanzana insieme all'aglio tritato, la mollica di pane ammollata e ben strizzata, le olive nere, i capperi, la scamorza, sale e pepe.

Lasciate raffreddare e ponete il composto ottenuto negli "scarponi", decorandolo con pomodorini del piennolo del Vesuvio tagliati a metà, una spruzzata di pane grattugiato, altra scamorza o fiordilatte a pezzetti e un filo d'olio. Il trucco se le preparate in anticipo: sulla base delle melanzane mettete un pò di pangrattato che assorbirà meglio l'acqua rilasciata in cottura.

Passate le melanzane in forno preriscaldato, ventilato, a 200 gradi per circa 10 minuti, e servite dopo averle lasciate raffreddare per qualche minuto, con basilico fresco.