



Microonde: Melanzane ripiene 2 - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

contorno - microonde - melanzane

Passate nel MO le melanzane lavate e tagliate a metà , per cinque minuti a media potenza. Svuotatele, salatele e lasciatele scolare su uno strofinaccio. Nel frattempo impastate la polpa delle melanzane con un trito di vitello e maiale, sale, pepe, parmigiano, uova, pane ammollato. Farcite le mezze melanzane e sistematele in una teglia di pyrex con un filo d'olio e salsa di pomodoro. Coprite con la pellicola bucherellata e cuocete a potenza max per 5/6 minuti. Cospargetele di parmigiano e pangrattato e accendete il grill per 3 minuti.

