



---

Far sbollentare due melanzanine tagliate a metà e ricavarne l'anima.

Saltare in padella con un filo d'olio e del prezzemolo l'orata, precedentemente pulita.

Frullare assieme la polpa delle melanzane, orata, presinseua, aglio, maggiorana, formaggio, un uovo, sale e pepe.

Riempire le melanzanine con l'impasto ottenuto e disporle in una teglia unta, aggiungendo un filo d'olio e cuocere per 10 minuti in forno già caldo a 180°.

Tempo di preparazione: 30 minuti

