



Quadratini di melanzane

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 4 aubergines
- 125 g d'olives dénoyautées noires ou vertes
- 2 à 3 c. à soupe de câpres
- 250 g de tomates pelées
- Filets d'anchois frais (à volonté)
- 3 c. à soupe d'huile d'olive A.O.P Dauno Gargano Italie Bio Planète
- un peu de sel
- 1 piment rouge
- un peu d'origan
- 1 grande boule de mozzarella

1. Creuser les aubergines et les disposer aussitôt dans de l'eau salée pour qu'elles ne noircissent pas.

2. Faire revenir rapidement les anchois de chaque côté dans l'huile chaude, ajouter les tomates coupées, les olives et les câpres. Intégrer les aubergines, le piment pilé et l'origan ciselé.
3. Faire mijoter à feu doux 15 à 20 min.
4. Disposer les aubergines dans un plat à gratin huilé et les remplir du mélange anchois/légumes.
5. Les couvrir de rondelles de mozzarella et les faire dorer rapidement à four très chaud.