magimix

MELANZANE FARCITE

Preparazione : 20 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 50 min - **Materiale :** -

Ingredienti :

- 2 melanzane medie - 1 limone - 260 g carne di manzo tritata - 2 scalogni grigi - 1 piccolo spicchio d'aglio - 1 mazzetto di prezzemolo - 1 cucc.ino di salsa Worcestershire - 1 cucc. d'olio d'oliva - sale, pepe

1. Preriscaldare il forno a 190 °C.

2. Tagliare le melanzane per il lungo e a metà, poi cospargerle di limone per evitareche anneriscano. Disporre le melanzane in un piatto da forno e lasciar cuocere20 minuti in forno (o 10 minuti nel microonde, ricoperte da una pellicola per alimenti).Poi, con un cucchiaio, estrarre una parte della polpa di ogni melanzana.

3. Sistemare la carne di manzo tritata nella bacinella trasparente dopo avere inseritoil coltello. Aggiungere la polpa delle melanzane, gli scalogni tagliati in due, l'aglioe il prezzemolo. Avviare il programma ROBOT utilizzando la funzione Pulse.

4. Versare la salsa Worcestershire dalla tramoggia, salare e pepare. Dare qualcheimpulso. Versare la preparazione tritata in una padella, dove è statoprecedentemente riscaldato l'olio, e far rosolare qualche minuto.

5. Riempire ogni metà di melanzana con questa farcia. Regolare di sale e pepe einfornare per 30 minuti.

Cook Expert ■