Melanzane ripiene con salsiccia e lampascione (Berenjenas rellenas con salchicha parrillera y lampascioni)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Salchicha parrillera: 200 g
Berenjenas medianas: 4 Unidades
Lampascioni: 1 Frasco
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: 4 cdas.
Ajo: 2 Cabezas
Peperoncino: 1 Unidad
Mozzarella: 250 g

Preparación de la Receta

- Corte las berenjenas al medio, extraiga parte de la pulpa, espolvoree con sal y deje escurrir durante un par de horas.
- Corte la pulpa en cubos, espolvoree con sal y deje sudar dentro de un colador
- Pique la *cebolla* y el *ajo*.
- Desgrane la carne de la salchicha
- Corte los lampasioni en mitades.
- En una sartén con aceite de oliva dore la *cebolla* con el *peperoncino* y el *ajo*
- Añada la carne de salchicha y deje cocinar durante 5 minutos.
- Agregue las berenjenas en cubos, los lampascioni y retire del fuego.
- Deje enfriar e incorpore el queso rallado y mezcle.
- En una sartén con abundante aceite dore las berenjenas ahuecadas y escurra sobre papel absorbente.
- Rellene, cubra con una lámina de *mozzarella* y gratine en el horno caliente.

Presentación

- Sirva las berenjenas en una fuente y rocíe con aceite de oliva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/melanzane-ripiene-con-salsiccia-e-lampascione-berenjenas-rellenas-con-salchicha-parrillera-y-lampascioni