



Melanzane Lunghe in Porchetta

Tagliate a metà le melanzane, inciderle con tagli a rombo (i tagli aiutano a far penetrare maggiormente il composto nelle melanzane) .

Tostarle leggermente su di una piastra o una teglia antiaderente.

Preparare un composto con prosciutto grasso e magro o con pancetta, pepe, sale e finocchio selvatico spezzettato.

Passare il composto sulle due metà delle melanzane. Cuocere a fiamma media in tegame leggermente unto o anche a forno con calore moderato per circa 20 minuti.

Guido Pasini

Ph: profumidallacucina.blogspot.it

[Read More](#)
