

Torna a: [Melanzane fritte con gamberi e formaggio](#)

[Stampa](#)

# Melanzane fritte con gamberi e formaggio

Ricetta di: nt\_bella



(0)

Facile

🕒 Pronta in **25 minuti**

Foto di: nt\_bella

Adoro le melanzane preparate in tutti i modi e cerco sempre di accontentare tutti in famiglia usando ingredienti che piacciono come in questa ricetta, pomodori, gamberi ed il formaggio.

## Ingredienti

Porzioni: **4**

- 2 piccole melanzane
- 6 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 3 pomodori a dadini
- sale e pepe q.b.
- 500g di gamberi sgrassati
- 100g di formaggio filante tipo sottilette
- 3 spicchi d'aglio tritati
- 1 ciuffo di prezzemolo o coriandolo tritato

## Preparazione

Preparazione: **10 minuti** | Cottura: **15 minuti**

1. Affettare le melanzane per il lungo e immergerle in una ciotola d'acqua fredda per qualche minuto. Scolarle e tamponarle gentilmente con carta assorbente per asciugarle.
2. Affettare le fette di melanzane a striscioline e dorarle in una padella, con l'olio, circa 5 minuti a fuoco medio. Aggiungere i pomodori e continuare a saltare altri 5 minuti. Salare e pepare.
3. Aggiungere i gamberi e mescolare in modo che arrivino sul fondo della padella e cuociano completamente.
4. Adagiare le fettine di formaggio filante sulle melanzane, coprire e cuocere altri 2 minuti per sciogliere il formaggio.
5. Spolverare con aglio e prezzemolo, mescolare e servire.

Aggiornato al: 06 nov 2013

TUTTI I DIRITTI RISERVATI © 2014 Allrecipes.com, Inc.