MARÍA



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

# Berenjenas rellenas

1h  2 raciones

## Ingredientes

- Berenjenas
- Ricota
- Parmesano
- Pesto
- Tomates secos
- Nueces
- Pan rallado o panko
- Sal, pimienta y aceite de oliva virgen extra

## Elaboración

1. Cortar las berenjenas por la mitad, hacerles unos cortes longitudinales, añadir sal y aceite de oliva virgen extra y hornear hasta que estén blandas unos 30 minutos a 180°
2. Mientras tanto, preparar el relleno: en un bol poner la ricota, el pesto, los tomates secos troceados y las nueces
3. Sacar la pulpa de las berenjenas, trocear y añadir al bol e integrar
4. Rellenar las berenjenas, rallar bastante queso y poner pan rallado o panko
5. Hornear 10 minutos a 200° y otros 5 minutos en modo grill

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy