

## **Melanzane col pien**

Par quatro che magna

4 Melanzane (de quele longhe)  
4 eti de carne de manzo masenà (misto porzelo xe mejo...)  
6 sculieri de fromajo grana gratà  
1 ovo intiero  
2 sculieri de pan gratà  
1 spigo de ajo  
meza zeola tridà fina assè;  
on bel pizegoto de erbete aromatiche seche;  
ojo, pévaro e sale quanto che basta

Se fa cussì:

1. Lavare ben le melanzane, tajarle a metà par longo e cavarghe la polpa con on sculiero (tegnarla in parte);
2. Smissare la carne masenà col grana e l'ovo faséndoli ben ciapare insieme, pò zontare la zeola, le erbete, sale e pévaro;
3. Inpenire le meze melanzane col conposto, spolvarando dessora col pan gratà e nantro pizzego de sale e de pévaro;
4. Tridare fina fina la polpa dela melanzana e zontarla al'inpasto;
5. So na tecia da forno far scotare l'ajo so on fià de ojo, po' cavarlo e metarghe le melanzane za preparà, passandoghe dessora on filo de ojo;
6. Métare in forno ben caldo e assare che se cusina par 45 minuti, bagnando ogni tanto co on fià de aqua, se serve;
7. Cavàre e servire ben caldo.