MELANZANE ALL'ISCHITANA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di melanzane
- 3 spicchi aglio
- basilico
- prezzemolo
- 70 g di capperi
- 100 g di pancetta
- 70 g di prosciutto cotto
- 70 g di prosciutto crudo

Lavate ed asciugate accuratamente le melanzane.
Con un coltello praticate delle incisioni sulla superficie mettendovi un po' di sale.
Lasciate riposare per qualche ora, lavatele di nuovo ed asciugatele.
Preparate un composto con l'aglio tritato, il prezzemolo, i capperi, il basilico, la pancetta, il prosciutto cotto e crudo a dadini.
Con questa salsa riempite le cavità delle melanzane.
Fate cuocere nel pomodoro a fuoco lento.