

MELANZANE CON GAMBERETTI E BESCIAMELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 2 melanzane
- prosciutto cotto
- besciamella
- alcuni gamberetti

Tagliare nel senso della lunghezza le melanzane, inciderne la polpa con tagli incrociati e tutt'attorno a mezzo cm dalla pelle.

Friggerle in un padellone da frittura, sgocciolarle e tenerle da parte.

In una casseruola mettere della cipolla tritata sottilissima ed aggiungere il prosciutto tagliato a dadini piccoli, sale, pepe e far rosolare.

Prendere la besciamella e farla un po' ritirare se troppo liquida, poi aggiungere un po' di burro, il prosciutto (senza la cipolla), la polpa tagliata fine fine delle melanzane, sale, pepe; mescolare il tutto. Mettere le melanzane svuotate in una pirofila e riempirle con il composto, livellare bene.

Mettere in forno e far gratinare.

Decorare con i pochi gamberetti, precedentemente lessati ed una fogliolina di basilico.