

BERENJENAS RELLENAS



Preparación

Limpiar y cortar las berenjenas en mitades. Precalentar el horno a 180°. Marcar el interior para que se cocinen de forma más rápida. Salpimentar, untar de aceite y hornear durante 45" aproximadamente. Sabrás que están listas cuando puedas vaciarlas con facilidad. Una vez hemos vaciado el interior rellenar con la salsa boloñesa. Guarda el interior, al final de la receta te doy una idea para aprovechar la berenjena. Ralla un poco de queso emmental y gratina en el horno.

INGREDIENTES

3 berenjenas
boloñesa casera
queso emmental