

INVOLTINI DI MELANZANE E SCAMORZA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- melanzane
- prosciutto cotto
- scamorza

Come si prepara

Tagliare le melanzane a fette non troppo spesse e grigliarle.

Su ogni fetta di melanzana mettere una fetta di prosciutto e una fetta spessa di scamorza. Arrotolare e fermare con uno stecchino.

Sistemare gli involtini in un tegame e mettere nel forno a fuoco caldo per 15 minuti (il tempo che la scamorza si sciolga).

Togliere dal forno e servire caldissimi.

Tempo: 30

Gradimento: 2

Tags

antipasti, occasioni speciali, light, veloce, Involtini, involtini di melanzane, feste, melanzane, involtini di melanzane e scamorza