

INVOLTINI DI MELANZANE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (5 cucchiaini)
- aglio
- sale
- pecorino (15gr)
- origano
- pomodori pelati (250gr)
- prezzemolo
- melanzane (600gr)
- mozzarella (150gr)
- prosciutto cotto (80gr)
- pepe nero
- menta fresca

Come si prepara

Affettare le melanzane per il lungo e friggerle in abbondante olio bollente.

Asciugarle su carta assorbente e farle raffreddare.

Preparare a crudo una salsa di pomodoro fresco oppure frullare un barattolo di pelati.

Mescolare la mozzarella tagliata a dadini con due cucchiaini di pecorino, un cucchiaino di foglie di menta di prezzemolo tritati fini, insieme ad uno spicchio d'aglio, sale, pepe ed un cucchiaio abbondante d'olio.

Mettere su ogni fetta di melanzana una striscetta di prosciutto cotto ed un poco di farcia ed arrotolare formando degli involtini.

Mettere gli involtini così preparati in una pirofila unta d'olio, e cospargerli con la salsa fresca di pomodoro, origano, basilico, e una leggera spolverata di pangrattato misto a peperoncino.

Condire con un filo d'olio e passare in forno caldo per circa 20 minuti.

Difficoltà: 2

Tempo: 50





Tags

verdure, antipasto, involtini di melanzane, melanzane