

INVOLTINI FREDDI DI MELANZANE



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- capperi
- melanzane (300gr)
- prosciutto cotto (100gr)
- aceto balsamico
- emmenthal (100gr)
- pomodori San Marzano (150gr)
- acciughe sottolio
- pesto pronto

Come si prepara

Lavare le melanzane tagliarle a fette per la lunghezza e metterle in salamoia affinché perdano la loro acqua, passarle sotto l'acqua per eliminare il sale in eccesso e grigliarle.

Nel frattempo preparate la farcitura tagliate le fette di prosciutto cotto in quadrati poco più piccoli della melanzana.

Tagliate il pomodoro e l'Emmenthal a listarelle, quindi appena le melanzane saranno pronte, disponeteci sopra prima il quadratino di prosciutto e poi l'Emmenthal, il pomodoro, un capperi, un pezzo di acciuga, arrotolate e chiudete con uno stuzzicadenti.

Disponeteli in una pirofila e aggiungete una salsa preparata con 2 cucchiaini di pesto , 4 cucchiaini di olio e 4 di aceto mescolate e versate il composto sulle melanzane.

Ponete in frigo per almeno un'ora prima di servirli come antipasto.

Difficoltà: 2

Tempo: 30

Tags

Involtini, involtini di melanzane, Involtini freddi di melanzane



