

## MELANZANE ALLEGRE

### Ingredienti

- 1 melanzana
- Prosciutto affumicato (200g)
- Basilico (q.b.)
- Besciamella pronta (250ml)
- Provola
- Pomodori Pachino (300g)

### Come si prepara

Sbucciare le melanzane, tagliarle a fette e friggerle.

Dopo averle fatte "asciugare" su carta assorbente, formare degli involtini con un pezzetto di provola, mezza fettina di prosciutto, mezzo pomodoro pachino ed una foglia di basilico. Adagiarli stretti l'uno all'altro in una pirofila.

A parte, far sciogliere la besciamella (se acquistata già pronta) con un po' di burro, appena pronta ricoprire completamente gli involtini di melanzane e cospargere di parmigiano.

Porre in forno a 180° finchè non si è creata una crosticina dorata in superficie.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 90

**Gradimento:** 2

### Tags

vegetariana, ricetta vegetariana, vegetariano, piatto vegetariano , melanzane, ricetta sfiziosa