

## 1. Involtini di melanzane

### Petits rouleaux d'aubergines (avec jambon ou végétariens)



4 + 4 portions

#### Ingrédients :

8 + 8 tranches d'aubergines allongées  
4 tranches fines de jambon cuit  
8 tranches fines de scamorza fumée (« scamorza affumicata »)  
4 cuillères à soupe de parmesan râpé  
4 cuillères à soupe de ricotta  
2 œufs  
huile d'olive  
sel

#### Préparation :

##### Première partie :

1. Salez bien les tranches d'aubergine et repartez-les dans des assiettes. Après une à deux heures, lavez-les sous l'eau courante et séchez-les. (Les aubergines ont perdu beaucoup de leur propre eau et ont un meilleur goût).

##### Deuxième partie :

2. Salez huit tranches et placez sur chaque tranche une demi-tranche de jambon et une tranche de fromage, roulez (ou pliez) et fixez avec un cure-dent.
3. Mélangez bien le fromage parmesan râpé, la ricotta, 2 œufs, le sel et étalez cette farce sur les 8 autres tranches, enrroulez-les (ou pliez) et fixez avec un cure-dent.

##### Troisième partie :

4. Disposez les rouleaux dans une forme résistante au four, arrosez-les avec l'huile et faites cuire au four (180°) pendant environ une demi-heure, 40 minutes.

⇒ **Accompagnement idéal: une simple sauce aux tomates.**