

1. Involtini di melanzane



4 + 4 Porzioni

Ingredienti:

8 + 8 fette di melanzane grandi
4 di fette sottili prosciutto cotto
8 fette sottili di scamorza affumicata
4 cucchiaini di parmigiano grattugiato
4 cucchiaini di ricotta
2 uova
olio d'oliva
sale

Preparazione:

Prima parte:

1. Salare bene le fette di melanzane e distribuirle sui piatti. Dopo una o due ore lavarle bene sotto l'acqua corrente e asciugarle. (Le melanzane hanno perso così la loro acqua e sono più buone).

Seconda parte:

2. Salare otto fette di melanzane e mettere su ogni fetta mezza fetta di prosciutto cotto e una fetta di formaggio, arrotolare (o piegare a metà) e fissare con uno stuzzicadenti.
3. Mescolare bene il parmigiano grattugiato, la ricotta, 2 uova, il sale e spalmare il composto sulle altre otto fette di melanzane, arrotolare (o piegare a metà) anche queste fette e fissare con uno stuzzicadenti.

Terza parte:

4. Adagiare i rotoli in una pirofila, versarci sopra un po' d'olio e cuocere in forno a 180° per 30 - 40 minuti.

⇒ *Buonissimi con una semplice salsa al pomodoro.*