



INVOLTINI DI MELANZANE

Difficolt: Facile



Io adoro questo piatto in estate, perch si pu preparare in anticipo quando magari si hanno ospiti e perch un piatto fresco e saporito. Pu essere servito come antipasto o anche come secondo visto che ha il formaggio e il prosciutto cotto. Io ho utilizzato la Philadelphia, ma in base ai nostri gusti possiamo utilizzare la robiola, lo stracchino, ecc ...

Si avvicinano per voi le vacanze? O magari gi state sotto l'ombrellone!!! Io non vedo l'ora... per me arrivano ad Agosto, ancora devo soffrire questo caldo torrido che c' a Roma!!! ;) ciaooooo buona giornata

- formaggio cremoso 150gr.
- melanzana 1
- pomodori pachino 1 ad involtino
- prosciutto cotto 100gr.
- basilico qualche foglia
- olio EVO
- sale

Laviamo la melanzana e tagliamola nel senso della lunghezza a fettine sottili massimo mezzo centimetro



Ungiamo la griglia e riscaldiamola per bene prima di mettere a grigliare le nostre melanzane



Cuociamole da entrambi i lati e saliamole

Lasciamole raffreddare poi spalmiamo su ogni fetta uno strato sottile di formaggio cremoso (io ho utilizzato la Philadelphia) e poi un p di prosciutto cotto



Arrotoliamo e fermiamo con uno stuzzicadenti

Infilziamo un pomodorino e guarniamo il piatto con qualche foglia di basilico fresco

Al momento di servire condiamo con un filo di olio extra vergine di oliva.

Ciaooooo

e alla prossima ricetta ;)



CosaCuciniamo.it