



INVOLTINI DI MELANZANE AL FORNO

Difficult: Media



Ciao a tutte/i,

io le melanzane le adoro in tutte le versioni; la versione di oggi un involtino fritto e poi ripassato al forno, ripieno di mollica di pane super golosa...una leccornia!

- melanzane 2 di media grandezza
- pane 200gr. di mollica rafferma
- pomodoro 70gr. di polpa
- uova 2
- aglio uno spicchio
- olio di semi per friggere
- olio EVO circa 2 cucchiari
- parmigiano grattato 40gr.
- sale

Lavate le melanzane e tagliatele a fettine sottili, due o tre fette tagliatele a cubetti piccoli lasciatele riposare almeno una trentina di minuti ricoperte di sale, affinché perdano l'acqua di vegetazione, poi lavatele e asciugatele bene.

Friggetele in una padella con dell'olio di semi ben caldo



man mano che sono pronte adagiatele su fogli di carta da cucina.

Quando tutte le fette sono pronte, rosolate i dadini di melanzana in padella 5 minuti



mettete in una ciotola le uova con il prezzemolo tritato, il sale e il formaggio grattato aggiungete la mollica del pane spezzettata (inizialmente i pezzi di pane mi erano venuti troppo grandi, poi li ho dovuti sbriciolare pi finemente) e i cubetti di melanzana



A questo punto componiamo i nostri involtini

Prendete una fetta di melanzana e riempietela con un p di composto, arrotolate e fermate con uno stuzzicadenti

versate l'olio extra vergine di oliva in una teglia, coprite il fondo con un p di polpa di pomodoro, salate e disponete le melanzane



coprite con altra polpa di pomodoro e infornate a 180 per circa 30 minuti
Ecco pronto il nostro piatto succulento...provatelo!





Buon appetito
e alla prossima ricetta ;)

Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi