Involtini di melanzane

Data: 6 luglio 2013 | Autore: Maria Cristina Rotundo



Con l’arrivo della bella stagione ci viene voglia di gustare gli ortaggi e le verdure che la natura ci offre. Provate a fare questi involtini di melanzane, sono davvero squisiti e possono essere considerati un vero secondo piatto.

INGREDIENTI:
- 2 melanzane grandi e lunghe
- 200 gr di provola
- 100 gr di soppressata
- 300 gr di passata di pomodoro
- 1 cipolla rossa
- Pecorino e parmigiano grattugiato qb
- Olio extravergine d’oliva qb
- Olio di semi per friggere qb
- Sale qb

PROCEDIMENTO:
1. Sciacquate e tagliate a fette sottili le melanzane. Ponetele in uno scolapasta e cospargetele di sale affinché perdano il liquido di vegetazione che è molto amaro. Lasciatele spurgare per circa 1 ora.
2. Fate appassire la cipolla in una padella con un po’ d’olio, quindi unite la passata di pomodoro e cuocete a fuoco moderato per 20 minuti. Aggiustate di sale. A fine cottura aggiungete 4 foglie di basilico fresco.

3. Asciugate le fette di melanzane e friggetele in un po’ di olio di semi ben caldo. Sgocciolatele e poggiatele su della carta assorbente per eliminare l’unto in eccesso.
4. Su ogni fetta di melanzana fritta ponete una fetta di provola e una di soppressata. Chiudete formando degli involtini.
5. Sul fondo di una pirofila da forno spalmate un po’ di passata di pomodoro, quindi adagiate, uno accanto all’altro, gli involtini di melanzane. Spalmatene la superficie col restante sugo, spolverizzate coi formaggi grattugiati e cuocete in forno già caldo a 180° per 20 minuti.[MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/involtini-di-melanzane/43875