

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Girandole di melanzaneuna delicata sfoglietta!!!



Difficoltà
facile



Quantità
8 persone



Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Pasta sfoglia - 1 rotolo
- melanzana - 1
- parmigiano - 2 cucchiari
- sale - q.b.
- un filo di sugo

Preparazione

Un modo diverso di mangiare le melanzane alla parmigiana! Per prima cosa tagliate le melanzane a fette sottili e le fate cuocere sul piatto crisp con un filo d'olio e sale. Se non avete il crisp, fatele grigliare. Quando le melanzane sono pronte, stendete un foglio di carta forno e su di esso la pasta sfoglia e la ricoprite con le fette di melanzana, un filo di sugo e una manciata di parmigiano. Aiutandovi con la carta forno, arrotolate e fate riposare in frigo o in freezer. Tagliate a fette sottili e mettete su un foglio di carta forno, messo sul piatto crisp o, in mancanza, sulla teglia del forno tradizionale. Appena dorate toglietele dal forno e adagiatele su un piatto da portata guarnito con dell'insalatina fresca!

