

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Involtini di melanzaneripieni di melanzane!!!



Difficoltà
facile



Quantità
4 persone



Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Melanzane - 3
- olio - q.b.
- aglio - 1 spicchio
- pane grattug. - 50 g
- parmigiano - 50 g
- formaggio morbido - 50 g
- pomodorini - una decina
- basilico - qualche foglia
- sale - q.b.

Preparazione

Prendete due melanzane nere e dopo averle lavate, fate delle fette non troppo grosse. Ungetele con un filo d'olio e fatele grigliare su una piastra o usate il piatto crisp del forno a microonde. Tagliate a dadini la terza melanzana e la fate dorare in una padella antiaderente con un filo d'olio. (Oppure cuocere nel piatto crisp fino a doratura). Versate i dadini dorati in una terrina e vi aggiungete l'aglio tritato, il parmigiano, il pane grattugiato e il formaggio morbido a piccoli pezzetti. Amalgamate e aggiustate di sale. Con questo ripieno farcite le fette di melanzane grigliate. Arrotolate e mettete da parte. In una padella antiaderente mettete un filo d'olio e i pomodorini a pezzi. Salate e fate cuocere qualche minuto a fiamma alta. Aggiungete le foglie di basilico. Adagiate, ora, gli involtini preparati e fate finire la cottura per qualche minuto ancora, fino ad insaporire leggermente. Impiattate guarnendo il piatto con una spolverata di parmigiano.

