

Le ricette

di Tava

Die Rezepte

von Tava

RICETTA DI LUGLIO



Involtini di melanzane

INGREDIENTI

- » 3 melanzane
- » 1 ricotta
- » 1 manciata di sbrinz o parmigiano
- » olio, sale e pepe
- » salsa di pomodoro

PROCEDIMENTO

Sbucciare 2 melanzane, affettarle (5mm di spessore) e grigliarle oppure cuocerle al forno, poi lasciar raffreddare. Prendere l'altra melanzana, sbucciarla e grattugiarla come per i rösti. Cuocerla in una padella con un po' di olio, sale e pepe per circa 10 minuti. Lasciar raffreddare e aggiungere la ricotta e lo sbrinz (o il parmigiano). Amalgamare bene il tutto e farcire le melanzane. Prendere una pirofila e mettere sul fondo della salsa di pomodoro, arrotolare le melanzane farcite e adagiarle nella pirofila, cospargere della salsa anche sulle melanzane arrotolate.

Cottura

15 minuti con il forno ventilato a 180°C.

NOTE (spazio per prendere appunti)
