

Involtini di melanzane

Portata: Antipasti

Tempo:

Numero persone: 4

Difficoltà: Facile

Ingredienti per 4 persone

- 2 grosse melanzane nere o violetta
- 500 gr polpa di pomodoro Despar
- 200 gr provola dolce Despar
- 100 gr ricotta infornata grattugiata
- 100 gr grana grattugiato fresco Despar
- 100 gr pane grattugiato Despar
- 1 spicchio d'aglio
- q.b. basilico
- 0 olio d'arachidi Despar
- 0 olio extravergine d'oliva Despar
- q.b. sale grosso despar
- q.b. sale fino Despar
- q.b. pepe nero

Preparazione

1 - Lavate, asciugate ed affettate delle fette dalle due melanzane, alte mezzo dito. Ponetele a strati in uno scolapasta cospargendole con un po' di sale grosso ed in ultimo coprite con un piattino e mettete sopra una pentola piena di acqua che faccia da peso affinché le melanzane perdano l'acqua di vegetazione.

2 - Dopo 20 minuti, sciacquatele, strizzatele con delicatezza e mettetele a scolare. Una volta asciutte, mettetele a friggere in una pentola con olio di semi bollente, finché non si siano ben dorate da entrambi i lati; mettetele infine a sgocciolare sopra un piatto rivestito con carta assorbente.

3 - Preparate il ripieno, unendo il pane grattugiato, il grana, un paio di cucchiaini di olio extravergine d'oliva, basilico sminuzzato, una puntina di aglio tritato, sale e pepe secondo i vostri gusti.

4 - Ammorbidite con qualche cucchiainata di acqua, mescolando bene e ponete da parte. Preparare un sugo profumato, mettendo in una pentola, 2 cucchiaini di olio extravergine, l'aglio rimasto, la polpa di pomodoro, abbondante basilico, sale e pepe.

5 - Lasciate cucinare a fuoco medio, finché non sarà densa, quindi procedete ad assemblare gli involtini, mettendo su ciascuna fetta di melanzana un cucchiaino abbondante di ripieno.

6 - Disponete gli involtini pronti in una teglia da forno in cui avrete versato un pò di salsa pronta e ricopriteli con la restante salsa.

7 - Spolverate con il grana rimasto ed infornate a 180° per 15 minuti. Dopo 15" estraete la teglia e aggiungere la ricotta infornata grattugiata, quindi rimettere sotto il grill per ulteriori 2/3 minuti, finché la preparazione non sia ben gratinata.

8 - Gustate tiepidi con un buon sirah!!