

Involtini di melanzane

- Ingredienti
- 4 melanzane lunghe
- 2 cucchiaini di parmigiano
- listarelle di fontina o sottilette
- 5 pomodorini
- basilico
- olio
- sale

Affettare le melanzane nel senso della lunghezza salarle e lasciare che facciano l'acqua per circa 1/2 ora. Sgocciolarle farle soffriggere o alla brace. Mettere in una scodella 4 cucchiaini di pangrattato, 2 cucchiaini di parmigiano un pugno di basilico tritato, aggiungere l'olio in modo di ottenere un'impasto consistente. Mettere su ogni fetta di melanzana un po' d'impasto e ricoprire con una listarella di formaggio, arrotolare e fermare con uno stecchino. Spaccare i pomodorini in quattro parti e aggiungerli nella teglia assieme agli involtini. Mettere in forno per 5 o 10 minuti a scaldare e servire.