



www.iodicesrl.it

Involtini di melanzane gratinati



Ingredienti per 4 persone

1 kg di melanzane lunghe
4 uova
100 g di polpa fresca di pomodoro tagliata a cubetti
2 spicchi d'aglio
un ciuffo di prezzemolo pangrattato
origano
100 g di pecorino grattugiato
farina
olio per friggere
olio extravergine d'oliva
sale, pepe

Preparazione

Lavate le melanzane, tagliatele a fette di un cm circa e passatele prima nella farina e poi in 3 uova sbattute; friggetele in abbondante olio caldo, scolatele e asciugatele su carta assorbente.

Mescolate la polpa di pomodoro con l'aglio e il prezzemolo tritati, un bel pizzico di origano, 70 g di pecorino, 3 cucchiaini di olio e una manciata di pangrattato. Spennellate i bordi delle melanzane con l'uovo rimasto, sbattuto con sale e pepe, distribuitevi sopra il composto preparato, arrotolatele strette e sistematele in una teglia rettangolare unta d'olio. Condite gli involtini con un filo d'olio, cospargeteli con un po' di pangrattato e il pecorino rimasto e passateli in forno a 180° per 15 minuti. Serviteli caldi o tiepidi.

Fonte: Cucina Moderna