

## Cannelloni di melanzane

I cannelloni di melanzane costituiscono un ricco primo di pasta imbottita che viene realizzato disponendo gli involtini di melanzane farciti con la pasta a vongole in una pirofila con olio e coprendoli con carta metallizzata prima di cuocerli al forno a 180 °C per una decina di minuti



---

### INGREDIENTI

- 200 g Capelli d'angelo
- 2 Melanzane
- 200 g Filetti di sogliole
- 500 Vongole
- 1 Aglio a spicchi
- 1 bicchiere Vino bianco secco
- 1,5 dl Salsa di pomodoro
- Alcune foglie Porri
- Un rametto Prezzemolo
- 3 cucchiaini Olio extravergine
- q.b. Sale
- q.b. Pepe

---

### PREPARAZIONE



Lavare le vongole e tenerle in acqua fredda per eliminare la sabbia. Pulite le melanzane ed affettatele nel senso della lunghezza, metterle in un colapasta, cospargerle con sale e lasciare riposare per 30 minuti. Lavare le foglie di porro, scottarle, farle raffreddare e tagliarle a listarelle.



Scolare le vongole, metterle in un tegame con olio, vino, aglio e prezzemolo lavato, asciugato e tritato. Coprite e fate cuocere a fuoco moderato, scuotendo di tanto in tanto il tegame finchè i gusci si saranno aperti, quindi staccare i molluschi. Lavate i filetti di sogliola, tagliarli a pezzetti e fateli rosolare per un paio di minuti in una padella antiaderente con 2 cucchiari di olio, quindi salate pepate e quindi scolarli.



Lavare le fette di melanzana, asciugarle e fate rosolare in una padella con olio, scolarle sopra un foglio di carta assorbente e condirle con un pizzico di sale. Cuocete la pasta, scolatela al dente e conditela con metà della salsa di pomodoro, unite il pesce e le vongole.



Distribuite la pasta al centro delle fette di melanzane, arrotolate come involtini e legate con le listarelle di porro preparate.



Disponete gli involtini in una pirofila spennellata d'olio, coprite con un foglio di carta metallizzata e mettete in forno a 180 °C per 10 minuti. Servite con la salsa di pomodoro calda.