

## INVOLTINI DI MELANZANE FRITTE

Vi suggeriamo di preparare questo piatto che potete servire anche come primo alternativo alla solita pasta. È insaporito dal provolone dolce, un formaggio la cui produzione è concentrata al Nord Italia anche se è originario del Sud. Furono due fratelli di Muro Lucano, in provincia di Potenza, nel 1870 a portare questo piatto nel Bresciano iniziandovi la produzione

**Ingredienti per 4 persone** • 2 melanzane • Provolone dolce: g 150 • Basilico • Pomodorini: g 100 • Olive nere: g 80 • Insalata novella • Olio per friggere • Sale

Lavate e tagliate le melanzane a fette sottili, frigatele nell'olio di semi e sgocciolatele. Farcite le fette di melanzane con i tocchetti di provolone, le olive e il basilico, chiudetele a in-

voltino e passatele in forno per 3 minuti. Servite gli involtini con l'insalata novella e i pomodorini.

Tempo di preparazione: 20 minuti

**FACILE**

