

RICETTA DEL GIORNO

Involtini di melanzane

INGREDIENTI: *Quattro melanzane medie, 100 g di mollica di pane, 50 g di parmigiano reggiano grattato, un po' di pecorino grattato, uno spicchio d'aglio tritato, prezzemolo, un uovo, olio extravergine di oliva, salsa fresca di pomodoro, sale, pepe.*

PREPARAZIONE: Sbucciare le melanzane, tagliarle a fette non troppo sottili, salarle e lasciarle per un'ora a perdere l'amaro; lavarle e asciugarle bene, poi friggerle in olio abbondante e metterle su un foglio di carta a perdere l'unto. Preparare il ripieno: aggiungere alla mollica fresca, parmigiano abbondante, e volendo un po' di pecorino grattato, l'aglio tritato finemente, prezzemolo, l'uovo battuto, pepe, sale. Amalgamare il tutto con l'olio. Distribuire il ripieno sulle fette di melanzane, avvolgerle e sistemarle nella teglia, nella quale è stata versata la salsa di pomodoro e parmigiano. Per ultimo coprire con della salsa e abbondante parmigiano e mettere in forno ben caldo per 10 minuti.