

Involtini di melanzane

Questi involtini vegetariani possono avere parecchie varianti, questa volta ho aggiunto le noci, altre volte li ho fatti con le melanzane fritte anzichè grigliate, o con il sughetto di pelati anzichè pomodoro fresco, per una versione più estiva e leggera si possono anche fare senza pomodoro e senza passarli in forno, come antipasto, o con le zucchine invece che con le melanzane... il ripieno ricotta-noci va anche benissimo per farcire delle fettine di bresaola.

Ho grigliato le melanzane in forno e poi le ho condite con olio, ho preparato un sughetto di pomodoro fresco con olio d'oliva aglio peperoncino semi di finocchio origano e poco sale, ho tritato delle noci e le ho aggiunte a pari quantità di ricotta senza aggiungere altro, ho farcito le fette di melanzana e le ho messe in una pirofila su carta forno, con sopra il sugo di pomodoro e parmigiano abbondante, ho cotto in forno una mezz'oretta e poi ho fatto grigliare un minuto.

