
Involtini di melanzane

Autore: Max Fattorini

Fonte: Città Nuova

Un piatto veramente semplice da preparare in forno e ottimo tiepido. Il gusto della verdura grigliata è stato esaltato dalla ottima salsa di pomodoro ciliegino, il tutto legato dalla mozzarella fusa e profumato dalla maggiorana. Dal blog La piccola casa

Era un po' che volevo preparare qualcosa con le melanzane, ormai ero deciso alle classiche melanzane grigliate quando ho pensato che avrei potute fare un qualcosa di più gustoso, magari al forno, ho quindi optato per dei gustosi involtini di melanzane grigliate con mozzarella e salsa di pomodoro.

Una ricetta molto semplice ma che mi ha dato anche la possibilità di provare la mia nuova teglia in acciaio antiaderente. Mi son quindi messo di buona lena e ho grigliato le melanzane sulla bisticchiera, poi ho preparato gli involtini e li ho fatti andare in forno, terminato la cottura ho aspettato un po' che si raffreddassero e manco il tempo di metterli in tavola erano già finiti, quindi direi che il giudizio dei miei commensali è stato sicuramente positivo.

Un piatto veramente semplice da preparare e ottimo tiepido, il gusto della melanzana grigliata è stato esaltato dalla ottima salsa di pomodoro ciliegino, il tutto legato dalla mozzarella fusa e profumato dalla maggiorana.

Ecco quindi la ricetta per preparare questi ottimi involtini di melanzane:

Ingredienti per 4 persone

due melanzane oblunghe

una mozzarella

salsa di pomodori ciliegini

erba cipollina

maggiorana fresca

sale

olio extra vergine di oliva

Lavare le melanzane, quindi eliminare la parte verde e tagliare a fette per lungo (longitudinalmente), farle quindi andare su una bisticchiera leggermente unta per alcuni minuti, saranno necessari logicamente vari passaggi per farle tutte, lasciare quindi intiepidire. Nel frattempo tagliare la mozzarella a bastoncini e tritare l'erba cipollina.

Arrotolare ogni fetta di melanzana su un bastoncino di mozzarella aggiungendo anche alcune foglie di maggiorana fresca e un pizzico di sale fino. Versare un filo d'olio sulla teglia e adagiarsi sopra gli involtini, nel mio caso non è stato necessario abbondare con l'olio in quanto la teglia che ho usato è in acciaio antiaderente e quindi ho aggiunto solo quello necessario per il gusto, una volta sistemati tutti gli involtini ricoprire con la salsa di pomodoro ciliegino e un po' di trito di erba cipollina. Cuocere nel forno già caldo a circa 180 gradi per una decina di minuti. Terminata la cottura, lasciar raffreddare un minino e impiattare al centro del piatto decorando con alcuni fili di erba cipollina. Buon appetito a tutte e tutti! Dal blog [La piccola casa](#)