
Involtini di melanzane

Autore: Marianna Fabianelli

Fonte: Città Nuova

Un antipasto fresco, colorato e gustoso. La ricetta è semplice e richiede poco più di un'ora per la preparazione.

Ingredienti per 4 persone.

Per il pesto: 250 grammi di basilico, 25 grammi di pinoli, 20 grammi di pecorino, 20 grammi di parmigiano, 1 spicchio di aglio, olio extra vergine d'oliva, un pizzico di sale grosso.

Per gli involtini di melanzane: 2 melanzane grandi violetta di Napoli, 1 mazzetto di basilico, 150 grammi di mozzarella, 6 pomodori san Marzano, 20 olive taggiasche, olio extravergine d'oliva, q.b. di sale e pepe.

Preparazione

Per il pesto: tritare molto finemente il basilico, l'aglio, i pinoli e il pizzico di sale grosso, in ultimo aggiungere il parmigiano e il pecorino grattugiati, quindi l'olio extravergine d'oliva.

Per gli involtini di melanzane: tagliare nel senso della lunghezza le melanzane, lasciarle spurgare con del sale grosso e porle in uno scolapasta con un coperchio che le schiacci, per almeno 30 minuti. Passato questo tempo sciacquarle e grigliarle.

A parte tagliare a dadini il pomodoro e la mozzarella, denocciolare le olive e tagliarle a rondelle, infine spezzettare il basilico. Condire con olio, sale e pepe.

Su un piano di lavoro mettere le melanzane, porvi un cucchiaino di pesto e stenderlo lungo la fetta, quindi aggiungere la dadolata di mozzarella e pomodori ed arrotolare.

Mettere gli involtini di melanzane in una pirofila da forno, bagnare con dell'olio e passare in forno fino a far sciogliere la mozzarella e servire.