

INVOLTINI ALLE MELANZANE

Ingredienti per 6 persone:

- 4 melanzane (tipo lunghe),
- pangrattato,
- 2 cucchiaini di parmigiano,
- 6/8 sottilette,
- 5 pomodori perini,
- basilico,
- olio,
- sale.

Affettate le melanzane nel senso della lunghezza, salatele e lasciate che diano la loro acqua per circa mezz'ora.

Friggetele in poco olio.

Mettete in una scodella 4 cucchiaini di pangrattato, 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato e un pugno di basilico tritato; aggiungete olio in modo da ottenere un impasto consistente.

Mettetene un po' su ogni fetta di melanzana e ricoprite con una listarella di sottilette; formate degli involtini non troppo stretti che fermerete con uno stuzzicadenti.

Tritate i pomodori spellati e ponete la metà sul fondo di una teglia in cui disporrete gli involtini che ricoprirete con i restanti pomodori.

Salate, irrorate con un filo d'olio e infornate per 20 minuti circa.