

CANNELLONI DI MELANZANE

Ingredienti per 9 persone:

- 30 sfoglie di pasta fresca per cannelloni,
- 1000 g di melanzane lunghe,
- 1500 g di pomodori da sugo,
- 350 g di formaggio provola,
- 200 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 250 g di besciamella,
- 1 mazzetto di basilico,
- sale,
- 1 spicchio di aglio.

Preparare un sugo fresco (bollito) con i pomodori, aglio, basilico e sale, senza usare olio.

Cuocere per 20 minuti e passare il sugo.

Togliere circa 200 g di e togliere anche circa 70 g di parmigiano grattugiato da usare per i cannelloni.

Preparare una parmigiana di melanzane: affettare le melanzane, nel senso della lunghezza, con fette di 4 mm, senza togliere la buccia.

Friggere le melanzane in olio di oliva bollente e farle asciugare su carta.

Tagliare la provola a dadini.

In un tegame mettere uno strato di sugo, uno di melanzane, uno di provola, uno di parmigiano e qualche foglia di basilico.

Ricominciare col sugo sino al termine degli ingredienti.

Infornare a 180 gradi per 35-40 minuti.

Preparare 1 o più tegami, sufficienti a contenere i cannelloni.

Stendere sul fondo uno strato di sugo misto a besciamella e parmigiano.

Imbottire le sfoglie di pasta fresca (cruda) con piccole porzioni di parmigiana di melanzane, arrotolare e disporre sul fondo del tegame.

Fare solo uno strato e ricoprire il tutto con il resto del sugo misto a besciamella e parmigiano.

Infornare a 180 gradi per 30 minuti.

Servire caldo