

---

## FAGOTTINI DI MELANZANE AL POLLO E SALSA ROSSOVERDE

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di macinato di pollo,
- 1 melanzana,
- 1 cipolla,
- 1 costa di sedano,
- 20 cl di salsa di pomodoro,
- 4 fette di pancetta,
- 1 mazzo di basilico,
- 20 cl di acqua,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Scottare in padella le melanzane tagliate a fettine.

Tritare la cipolla e soffriggere col pollo, sale e pepe.

Mettere le melanzane e il pollo nella pancetta, chiudere a sacchetto legando con un filo di sedano.

Frullare il basilico con acqua.

Servire con la salsa di basilico.