

INVOLTINI DI MELANZANE

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di melanzane grigliate
- 8 pomodori rossi
- 1 mozzarella piccola
- 4 cucchiaini pangrattato
- 2 cucchiaini formaggio parmigiano grattugiato
- 1 trito di prezzemolo e aglio
- sale
- olio d'oliva

Mescolare i pomodori tritati e privati della buccia e dei semi al trito aromatico, al pangrattato e alla mozzarella a dadini. Suddividere il composto sulle fette di melanzane e formare degli involtini fermandoli con uno stecchino. Disponerli in una pirofila unta di olio, cospargere di parmigiano, coprire con un foglio di alluminio e passarli in forno caldo a 180 gradi per 20 minuti.