

INVOLTINI DI MELANZANE AI CAPPERI

Ingredienti per 4 persone:

- 12 fette melanzane grigliate
- 200 g di pomodoro fresco
- 100 g di passata di pomodoro
- 100 g di mozzarella
- 40 g di capperi sotto sale
- 1 pizzico origano
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Per guarnire:

- finocchietto

Stendete sul tagliere le melanzane.

Salatele e pepatele.

Distribuitevi sopra, su tutta la superficie, una cucchiata di passata di pomodoro.

Lavate e sgocciate i capperi e suddivideteli fra le fette.

Riducete in dadolata la mozzarella e distribuite pure questa fra le melanzane.

Completate con un pizzico di origano.

Chiudete le fette a involtino.

Disponeteli in una pirofila, irrorateli con olio e passateli in forno a 180 gradi per 5 minuti.

Completate con il pomodoro sbucciato e tagliato in minuscola dadolata e guarnite con il finocchietto.