

INVOLTINI DI MELANZANE E BASILICO

Ingredienti per 4 persone:

- 2 melanzane
- 200 g di prosciutto crudo
- 100 g di formaggio caciotta
- abbondante basilico
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Spuntate le melanzane, lavatele con cura, asciugatele con fogli di carta assorbente, sbucciatele e tagliatele di lungo a fette con uno spessore di circa 5 mm.

Salatele leggermente e grigliatele per pochi minuti.

Subito dopo, farcitele con il prosciutto crudo, abbondante basilico e caciotta tagliata a fette.

Arrotolatele come involtini e fermatele con stuzzicadenti.

Successivamente, disponeteli in una pirofila unta d'olio e cuoceteli per pochi minuti in forno giÓ caldo a 250 gradi.

Lasciateli intiepidire e serviteli.