

INVOLTINI GRATINATI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di melanzane grigliate
- 300 g di mozzarella
- 3 pomodori
- alcune foglie basilico
- olio d'oliva
- prezzemolo tritato
- 1 spicchio aglio
- pangrattato
- sale
- pepe

In una terrina, mescolate la mozzarella tagliata a dadini, i pomodori tagliati a pezzetti, il basilico, il sale, il pepe e l'olio d'oliva.

Nel frattempo, scaldate il forno a 220° circa e disponete le fette di melanzane su un piano da lavoro, farcitele con il composto, arrotolatele ad involtino e disponetele in una pirofila unta d'olio.

Cospargete il tutto con un trito di prezzemolo, di aglio e spolverizzate con del pangrattato.

Aggiungete ancora un filo d'olio ed infornate per circa 10 minuti.

Dopodichè, tirate la teglia fuori dal forno, lasciate intiepidire e servite.

Accorgimento: copritela con un filo d'olio d'oliva e tenetela in frigorifero.

Si conserva benissimo anche per 1 settimana.