

INVOLTINI DI MELANZANE

Ingredienti:

- melanzane,
- salame,
- polpa di pomodoro,
- parmigiano,
- basilico,
- sale,
- pepe,
- olio.

Tagliare le melanzane a fette sottilissime (non più di 2 mm) , disporre sulle fette una fettina di salame, anch'essa molto sottile, un cucchiaino di polpa di pomodoro fresco, una listarella di parmigiano (o grana), una foglia di basilico, sale e pepe.

Arrotolare la fetta di melanzana con cura e fermare con uno stecchino.

Preparare in questo modo tutte le fette e friggere in abbondante olio caldo.