

Ricette a quadretti

Involtini di melanzane



Questo è un piatto estivo da mangiare ma non da cucinare, soprattutto quando vi troverete davanti alla padella fumante d'olio e melanzane!

N. porzioni: 4

Tempo: 120 min

Ingredienti

- una melanzana
- sugo di pomodoro
- 300gr spaghetti alla chitarra all'uovo
- mozzarella

Preparazione

1. Friggere la melanzana a fette larghe, dopo aver prima fatto perdere "acqua" pressandola in uno scolapasta.
2. Cuocere la pasta per metà del tempo di cottura.
3. Condire la pasta con il sugo e parmigiano abbondante.
4. Distendere una fetta di melanzana frita, fare dei nidi di pasta aiutandosi con la forchetta e metterli al centro della fetta di melanzana. Mettere in mezzo un cubetto di mozzarella.
5. Avvolgere la fetta attorno alla pasta e sistemare gli involtini in una teglia.

6. Coprire con altra salsa e infornare per una ventina di minuti