

## Involtini di melanzane alla mediterranea



**Tempo di preparazione:** 45 min.

**Difficoltà:** Facile

### Ingredienti

- Passata Classica 500g 500 gr
- **Ingredienti**
  - Basilico q.b.
  - Cipolla q.b.
  - Melanzane 3
  - Olio extravergine di oliva 6 cucchiari
  - Pecorino grattugiato 50 gr
  - Provola 250 gr

**Per questa ricetta abbiamo usato:**



## Preparazione

Preparate un sugo leggero di pomodoro: rosolate la cipolla con poco olio, abbondante basilico e sale. Cuocete il tutto per 20 minuti. Nel frattempo tagliate a fette le melanzane dello spessore di un centimetro e, in seguito, fatele arrostire sulla griglia.

Prendete una teglia e versatevi un mestolo di **passata classica Pomi**, preparata pocanzi. Poggiate su ogni fetta di melanzane un pezzetto di provola e una foglia di basilico, poi arrotolate ed adagiate le singole fette nella teglia fino ad esaurimento.

Spolverizzate con pecorino grattugiato e ricoprite il tutto con un altro mestolo di salsa.

Cuocere in forno a 200° per 15 minuti.