Involtini di melanzane alla mediterranea



Tempo di preparazione: 45 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Basilico: q.b.
- Cipolla: q.b.
- Melanzane: 3
- Olio extravergine di oliva: 6 cucchiai
- Pecorino grattugiato: 50 gr
- Provola: 250 gr

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 Pomì**, 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.

For this recipe we used:

Passata Classica 500 gr

