

# Involtini di melanzane gratinati al pomodoro

**Tempo di preparazione:** 30 min

**Difficoltà:** Facile

## Ingredienti

- Formaggio fuso: 16 fette
- Melanzane tonde: 2
- Olio evo: q.b.
- Origano: q.b.
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.
- Spicchio di aglio: 1



## Preparazione

1. Tagliare le melanzane a fette e appoggiarle in una teglia da forno condite con olio evo, sale e pepe.
2. Infornare le melanzane a 180 gradi per circa 10 minuti, fino a raggiungere una giusta cottura.
3. Togliere le melanzane dal forno e creare degli involtini arrotolando le melanzane insieme alle fette di formaggio fuso.
4. Condire infine gli involtini con l'origano.
5. A parte preparare la salsa di pomodoro, facendo insaporire la **Polpa fine Pomì** con un filo di olio evo e uno spicchio di aglio.
6. Eliminare l'aglio appena comincia a prendere colore e lasciare cuocere per circa 15 minuti.
7. Impiattare gli involtini con sopra una bella cucchiata di salsa al pomodoro.
8. Servire con una foglia di basilico e un filo di olio evo a crudo.

**For this recipe we used:**

Polpa Fine 200 gr

