

Involtini di melanzane e ricotta al sugo

Tempo di preparazione: 25 min

Difficoltà: Facile



Ingredienti

- Basilico: 1 rametto
- Melanzana: 1
- Olio extra vergine di oliva: 1 cucchiaio
- Pepe nero: q.b.
- Ricotta: 250 gr
- Sale: q.b.

Preparazione

Gli involtini di melanzane e ricotta al sugo sono semplici e veloci da preparare: come prima cosa sciacquate la melanzana e tagliatela a fette spesse circa mezzo cm. Arrostite le fette di melanzana in una padella.

Condite la ricotta con un pizzico di sale e di pepe nero e mettetene un pochino sulla base di una fettina di melanzana. Arrotolate la fettina su se stessa formando un rotolino e procedete in questo modo fino all'esaurimento degli ingredienti.

Nella stessa padella dove avete arrostito le melanzane, mettete la **passata classica Pomi**, olio, sale, pepe e basilico e aggiungete gli involtini di melanzane e ricotta. Coprite con un coperchio e lasciate cuocere per 10 minuti.

Gli involtini di melanzane e ricotta al sugo sono pronti, sono gustosi e cremosissimi!

For this recipe we used:

Passata Classica 250 ml

