Pomì
O Così. O Pomì.

# Spirali di pasta fillo con melanzane e pomodoro

**Tempo di preparazione**: 60 min
**Difficoltà**: Facile

**Ingredienti**

- Aglio: 1 spicchio
- Melanzane: 350 gr
- Olio extravergine di oliva: q.b.
- Pasta fillo: 4 fogli
- Provola dolce: 80 gr

**For this recipe we used:**

Polpa Fine 210 gr

## Preparazione

Per prima cosa lavare e tagliare le melanzane a cubetti, metterle in una ciotola, aggiungere un cucchiaino di sale, mescolare e lasciare riposare per 20/30 min.

Versare in padella un paio di cucchiai di olio extravergine di oliva e rosolare dolcemente uno spicchio di aglio, toglierlo e aggiungere i cubetti di melanzane ben strizzati per lasciare da parte il loro liquido di vegetazione.

Cuocere a fiamma vivace per dieci minuti, trascorso il tempo unire la **polpa fine Pomì**, insaporire con sale e origano e fare ridurre la salsa per asciugarla un po’. Togliere dal fuoco. Una volta intiepidito aggiungere il formaggio tagliato a dadini.

Preparare una ciotola con 2 cucchiai di acqua e due di olio extravergine, mescolare bene.

Prendere un foglio di pasta fillo, spennellarla leggermente con la miscela di olio, distribuire il ripieno al centro seguendo la linea diagonale del foglio, piegare per ottenere un triangolo facendo combaciare due angoli opposti.

Partendo dalla base dove si trova il ripieno arrotolare fino ad arrivare alla punta, poi formare la spirale.

Procedere con gli ingredienti fino ad ottenere 4 spirali. Cuocere nel forno caldo a 190 gradi per circa 15 minuti.

Sono ottime calde ma si possono consumare anche fredde.