

Rollitos de berenjena gratinados con tomate

Tempo di preparazione: 30 min

Dificultad: Fácil

Ingredientes

- Aceite de oliva virgen extra:
- Berenjenas redondas: 2
- Diente de ajo: 1
- Orégano:
- Pimienta:
- Queso de fundir: 16 lonchas
- Sal:



Preparación

Cortar las berenjenas en lonchas y depositarlas sobre una bandeja de horno condimentadas con aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta.

Meter en el horno a 180 grados durante unos 10 minutos, hasta obtener la cocción adecuada.

Quitar las berenjenas del horno y enrollarlas con las lonchas de queso de fundir.

Condimentar con orégano.

Preparar aparte la salsa de tomate, sazonando **Pomì tomate finamente troceado** con un hilo de aceite de oliva virgen extra y un diente de ajo.

Eliminar el ajo tan pronto como empiece a tomar color y dejar cocer unos 15 minutos.

Emplatar los rollitos con una buena cucharada de salsa de tomate por encima.

Servir con una hoja de albahaca y un hilo de aceite de oliva virgen extra en crudo.

For this recipe we used:

Salsa Marinara 200 gr

