



Involtini di melanzane

I

Contorni

 Pronto in: 10:30 [h:mm]

 Persone 8

 forno, frittura

 Light?  
 Sì No


 Difficoltà' ★★★★★

 Voto ★★★★★



ricetta della nonna



 Cottura e/o raffreddamento 10:00

Preparazione 0:30

Ingredienti

1kg di melanzane
250g di fior di latte
100g parmigiano reggiano
100g mortadella a cubetti
1 uovo

Procedimento

affettare le melanzane, "di lungo"

lasciarle asciugare al sole, fino a vederle "secche" [e.g. 2 ore al sole caldo]

friggerle

lasciarle asciugare su carta assorbente per circa 6-8 ore

formare uno strato di sugo alla base di una teglia da forno [cuki]

prendere ogni singola fetta, riempirla con fior di latte, mortadella e parmigiano, e avvolgerla su se stessa

adagiare il rotolino in verticale nella teglia

sbattere l'uovo, aggiustare di sale e coprirne gli involtini

una volta riempita l'intera teglia, cospargere di salsa, formaggio e mozzarella rimasta

cuocere in forno per 45min a 175°

