

ANTIPASTI E SNACK

Involtini di melanzane con caciotta

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Provate questi involtini di melanzane con caciotta e mortadella, sono semplici e buonissimi, una ricetta davvero sfiziosa da presentare durante una cena.

Gli involtini di melanzane con caciotta e mortadella sono un'antipasto velocissimo da realizzare e molto economico.

Se invitate degli amici a cena all'ultimo momento, ecco che potrete tirar fuori dal cassetto questa ricetta: leggera, veloce e che ingolosirà i vostri ospiti.

Questi involtini di melanzane con caciotta e mortadella possono costituire un ottimo elemento di un'aperitivo o di un buffet in piedi.

Non c'è dubbio questi involtini con le melanzane diventeranno presto un vostro cavallo di battaglia, e se cercate altre ricette con le melanzane eccone alcune qui di seguito:

[melanzane pomodoro e mozzarella](#)

[rustici con melanzane](#)

[melanzane alla cafona](#)

[involtoni di melanzane con guanciale e caciotta](#)

INGREDIENTI

MELANZANE 2

CACIOTTA FRESCA 100 gr

MORTADELLA 100 gr

PARMIGIANO REGGIANO 50 gr

PREPARAZIONE

1 Lavate, spuntate ed affettate le melanzane in fette di 1/2 cm di spessore.

Scaldare molto bene una griglia in ghisa e fatevi grigliare le fette di melanzana da entrambi i lati.

Una volta grigliate trasferitele in un vassoio o in una teglia a parte.





2 Una volta grigliate tutte le melanzane iniziate a confezionare i rotolini.

Tagliate la mortadella a misura sulle fette di melanzana.



3 Tagliate la caciotta fresca a listarelle e posizionatele due o tre ad un'estremità della melanzana per poi arrotolarla a formare un involtino.



- 4 Trasferite tutti gli involtini pronti in una teglia, cospargeteli di parmigiano grattugiato ed infornateli a 200°C per circa 10 minuti o fino a che non siano gratinati e la caciotta all'interno non si sia fusa.





5 Sfornate gli involtini e serviteli immediatamente ben caldi e con il formaggio ancora fuso.

