

ANTIPASTI E SNACK

Involtini di melanzana alla besciamella

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Ci sono delle ricette che restano nel cuore di chi le assaggia! Gli **involtini di melanzana alla besciamella** è di certo tra queste! Una prelibatezza ricca, lussuosa, di quelle che non ne hai mai abbastanza! Certo, non è una ricetta light, leggera e salutare, ma ogni tanto ci sta davvero benissimo! Questa versione ci è stata lasciata sul forum dal nostro Ropa55 che come si sa, è una garanzia in fatto di piatti particolari! Ecco allora il procedimento, segnate gli ingredienti e correte a comprarli!

Se vi dovessero avanzare delle melanzane vi proponiamo di realizzare anche la ricetta di quelle fritte con il [pan grattato](#): speciali e gustose!

INGREDIENTI

4 melanzane tonde
4 cucchiaini di farina 00
qualche manciata di farina per impanare 50
cl di latte
30 g di burro
2 manciate di parmigiano grattugiato
1 grattatina di noce moscata
pangrattato
2 uova intere
olio per friggere
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta degli involtini di melanzane alla besciamella per prima cosa dovete tagliare le melanzane a fette spesse 4 mm, porle su un piatto, salarle e lasciarle riposare 30 minuti in modo che eliminino l'acqua di vegetazione.
Poi scegliere le fette più larghe e integre e friggerle, lasciandole morbide e senza scurirle troppo.
Appoggiarle man mano su carta cucina per eliminare l'eccesso d'olio.



- 2 Mentre si raffreddano le fette di melanzana, preparare una besciamella molto soda, arricchita con parmigiano e noce moscata.



- 3 Farcire ogni fetta di melanzana con un cucchiaino raso di besciamella.



4 Arrotolare a cannellone e passare nella farina poi nell'uovo, infine nel pan grattato, fino ad esaurire tutti gli ingredienti.





- 5 Dopo averle tutte impanate, friggerle in abbondante olio di semi e quando saranno ben colorite e croccanti scolarle su carta assorbente per perdere l'eccesso d'olio.



6 Servire non troppo caldo.



NOTE

Per quante persone è la ricetta?

Gli ingredienti sono per 3 persone.

Posso evitare una frittura e farle con quelle arrostate?

Sì certo, andranno benissimo anche quelle arrostate.

Posso surgelare quelle fritte?

Te lo sconsiglio perché la frittura una volta congelata perde molto della sua bontà.