

SECONDI PIATTI

Involtini di melanzane di rosarossa007

di: *rosarossa007*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *30 min* COTTURA: *45 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

4 melanzane lunghe nere
200 g di carne macinata
25 g di uvetta nera siciliana
25 g di pinoli
mezzo bicchiere di vino
2/3 cucchiari di salsa di pomodoro
3 cucchiari di olio extravergine di oliva
mezza cipolla
un pugno di parmigiano
abbondante olio di semi
sale.

PREPARAZIONE

1 Tagliare le melanzane a fette per la lunghezza e mettetele nello scolapasta mettendo, tra uno strato e l'altro, del sale e fate perdere l'amaro almeno per 3 ore.

Asciugatele per bene.

In una padella mettete abbondante olio di semi, portatelo a temperatura e friggere le fette di melanzane.



2 Tritare la cipolla.

In una padella mettete la cipolla con l'olio e fate soffriggere, unite il macinato e fate rosolare a fuoco lento.

Fate sfumare con il vino e proseguite la cottura, se notate che la carne sta diventando dura unite un poco di acqua.

Quando è quasi cotto unite la salsa, il parmigiano, uvetta e pinoli.



3 E mescolare bene.



4 Al centro di ogni fetta di melanzane mettete un cucchiaino di ragù.



- 5 Avvolgete e proseguite nello stesso modo con le altre melanzane, trasferite gli involtini sopra una teglia.



6 Cospargete di salsa e parmigiano.



7 Infornate a 200°C per 10 minuti.

