

SECONDI PIATTI

# Involtini di melanzane con carne

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

1 melanzana grossa  
100 g di carne macinata di vitello  
100 g di carne macinata di maiale  
1 uovo  
50 g di parmigiano grattugiato  
pepe  
prezzemolo ed erbe aromatiche come timo  
o basilico tritati  
olio  
sale.

## PER IL CONTORNO DI PURÈ DI FAVE

150 g di fave sgucciate  
burro  
pepe.

## PREPARAZIONE



**2** Dopo aver pelato e tagliato a fette la melanzana, salarla e farla riposare per almeno 30 minuti.

Intanto preparare il ripieno impastando la carne trita con l'uovo, il formaggio e le erbe aromatiche, aggiustando di sale e pepe.

Asciugare bene le melanzane con carta assorbente e poi grigliarle.

Su ogni fetta di melanzana stendere uno strato di ripieno e poi arrotolare formando l'involto, fermarlo con uno stuzzicadenti.



- 3 Disporre gli involtini su una teglia da forno coperta con un foglio di carta forno leggermente unta d'olio, spolverare con un po' di parmigiano, sale e pepe, infornare e gratinare a 200° per qualche minuto.



- 4 Nel frattempo lessate le fave in 150 - 200 g d'acqua, frullarle e condire il purè con poco burro e pepe.

Servire con il purè di fave ed un goccio di olio crudo.



Ingredienti per 10 involtini.

NOTE