

PRIMI PIATTI

Involtini di melanzane ripieni di spaghetti

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se volete provare a fare un primo goloso e che piace davvero a tutti, non perdetevi la ricetta degli **involtini di melanzane ripiene di spaghetti**. La ricetta è abbastanza semplice, magari richiede un po' di tempo per la cottura e i passaggi, ma vi assicuriamo che il risultato finale sarà eccellente! Sarà un ottimo primo se servirete vari involtini in un solo piatto ma se farete delle piccole porzioni sarà possibile utilizzarli per buffet o aperitivi stuzzicanti. Ecco il procedimento che ci è stato lasciato sul forum da un nostro utente e visto che ci è piaciuto molto abbiamo deciso di riproporvelo!

Seguite il passo passo e riuscirete tranquillamente!

E se amate alla follia questi ortaggi vi proponiamo di realizzare anche la ricetta delle [melanzane gratinate](#) : ottime!

INGREDIENTI

3 belle melanzane viola siciliane
2 kg di pomodori san marzano
300 g di ricotta salata (se non la trovate potete sostituirla con un po' di pecorino stagionato)
250 g di spaghetti
150 g di provola
basilico fresco
aglio
olio extravergine d'oliva
sale.

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta degli involtini di melanzane ripiene di spaghetti, prendere le melanzane, metterle per qualche ora sotto sale, affettarle in modo da ottenere delle fette belle larghe che friggerete in abbondante olio adagiandole sulla carta assorbente per togliere l'eccesso di olio.

Nel frattempo preparate un sugo con i pomodori freschi, soffriggendo l'aglio nell'olio e aggiungendo molto basilico.

Cuocere gli spaghetti al dente, scolarli e condirli con una parte del sugo di pomodoro, una bella grattata di ricotta salata e le foglioline di basilico.

Adagiate su ogni fetta di melanzana un cucchiaio di sugo al pomodoro, altra ricotta, qualche dadino di provola e una forchettata di spaghetti.

Arrotolate la melanzana su se stessa e mettetela in una teglia precedentemente cosparsa di sugo di pomodoro.

Allineate tutti gli involtini e cospargeteli con qualche altra cucchiata di sugo di

pomodoro e dei pezzetti di ricotta e basilico.

Mettere la teglia in forno a gratinare per una ventina di minuti a 180°C.

CONSIGLIO

Con quale olio consigli per friggere le melanzane?

Va benissimo un buon olio di semi di arachide.

Potrei utilizzare anche un sugo di ragù?

Sì certo ci sta benissimo lo steso.

Potrei utilizzare anche altro tipo di pasta?

Ti sconsiglio la corta, via libera invece a tutti i formati lunghi.