

SECONDI PIATTI

Involtini di melanzane con carne

di: *Guybrush*

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 sgusciate
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.



NOTE