

ANTIPASTI E SNACK

Involtini di melanzane e peperoni grigliati

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Davvero ottima questa ricetta degli **involtini di melanzane e peperoni grigliati**. Un piatto di origine siciliano, che diventa speciale in ogni occasione. Da portare in ufficio, da mangiare a pranzo, o durante una cena tra amici. Ma è talmente carino e saporito l'involtino, che può essere anche proposto come finger food, se presentato in mono porzione. Si tratta di una ricetta davvero facile da fare che vi richiederà pochi minuti, ma dall'effetto finale assicurato! Se amate questi ingredienti poi, vi invitiamo a provare anche la ricetta del [cous cous con verdure estive](#), ancora un modo diverso per utilizzarle!

INGREDIENTI

Melanzane e peperoni arrostiti e spellati
mollica di pane
parmigiano
pepe
olio
prezzemolo
provoletta a cubetti
sale.

PREPARAZIONE

1 Per eseguire al meglio la ricetta degli involtini di melanzane e peperoni grigliati per prima cosa è necessario mescolare in un recipiente la mollica con il parmigiano, il pepe, il prezzemolo tritato, olio, sale.

Avvolgere ogni fetta di verdura arrostita con al centro la mollica condita, fare degli involtini, e mettere il cubetto di provoletta nel centro, disporli in una teglia da forno.



2 Metterli in forno a 150°.



3 Cuocere per 10 minuti, il tempo di far sciogliere il formaggio.



CONSIGLIO

Quanto tempo prima posso preparare la ricetta da voi consigliata?

Puoi realizzarla anche con un po' di ore in anticipo, lasciarla in frigorifero e passarla in forno al momento giusto.

Posso surgelare le porzioni avanzate?

Certo, che puoi senza nessun problema.

Quali sono le melanzane più consigliate per fare gli involtini?

È preferibile utilizzare quelle lunghe in modo da arrotolarle meglio.