

SECONDI PIATTI

Involtini di melanzane al forno, gustosi e filanti

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Gli involtini di melanzane al forno sono una ricetta estiva e molto gustosa, perfetta per chi cerca un piatto ricco di sapore. Questi involtini, preparati con melanzane fresche, pomodori rossi, prosciutto cotto e scamorza, possono essere serviti come [antipasto](#), o [secondo piatto](#) sfizioso.

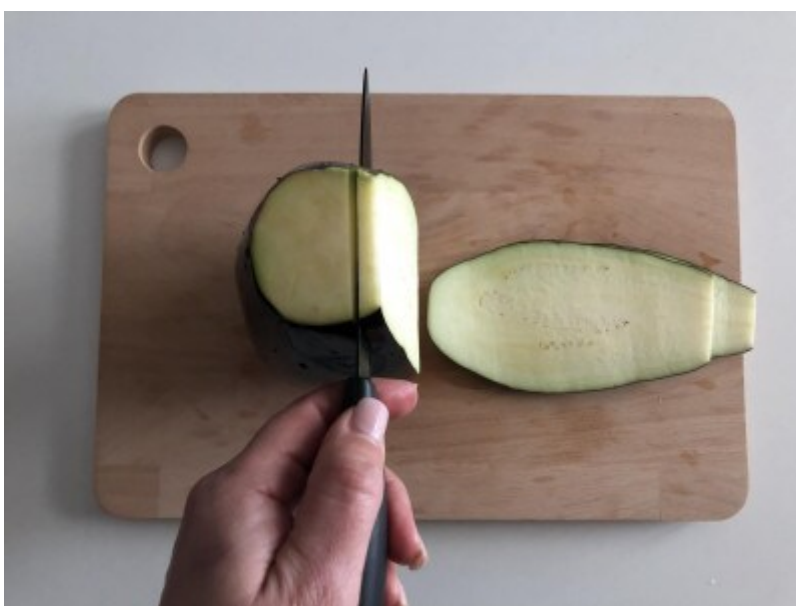
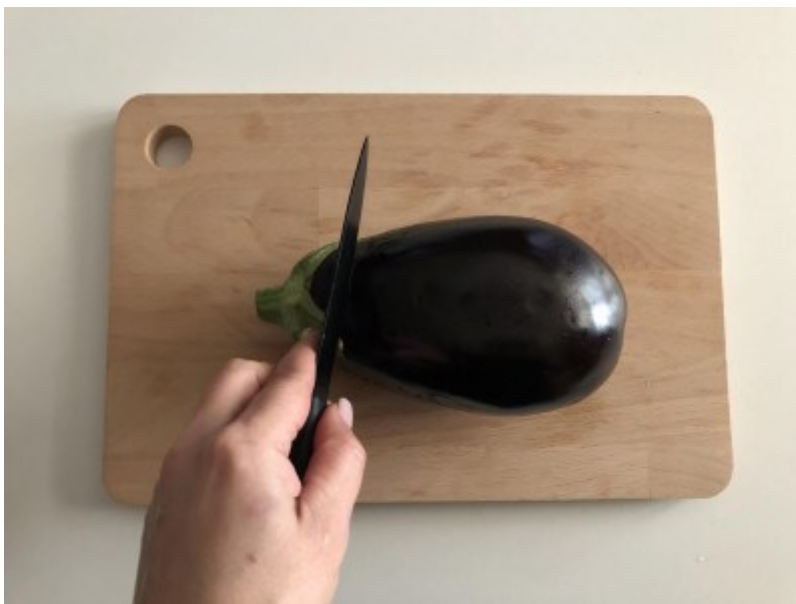
La cottura al forno esalta i sapori e crea una deliziosa crosticina dorata. Scopri come preparare facilmente questi deliziosi involtini di melanzane al forno e stupisci i tuoi ospiti con un piatto bello e irresistibilmente buono.

INGREDIENTI PER FARE GLI INVOLTINI DI MELANZANE AL FORNO

MELANZANE 450 gr
PASSATA DI POMODORO 200 gr
PROSCIUTTO COTTO 150 gr
SCAMORZA AFFUMICATA 100
SCAMORZA 50 gr
PANE GRATTUGIATO 60 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
ORIGANO
SALE
FOGLIE DI BASILICO

COME FARE GLI INVOLTINI DI MELANZANE AL FORNO

- 1 Lava le melanzane, elimina la parte iniziale e finale e tagliale a fette non troppo sottili, infine spennella le fette con un filo d'olio.





- 2 Versa il pane grattugiato in un piatto, poi passa le melanzane nel pane grattugiato e premi leggermente in modo da farlo aderire perfettamente





3 Sistema le melanzane impanate su una teglia ricoperta con un foglio di carta forno, versa o spruzza un filo d'olio su tutte le fette in modo da ottenere la perfetta doratura.

Cuoci le melanzane per 20 minuti a 180°C a forno statico.





4 Disponi una fetta di prosciutto cotto e una fetta di scamorza affumicata su ogni fetta di melanzana, poi arrotola la fetta su se stessa ottenendo un involtino.





5 Spennella un filo d'olio su una pirofila e poggia gli involtini di melanzana al suo interno.





6 Taglia la restante scamorza a cubetti e tienila da parte.



- 7 Condisci la salsa di pomodoro con sale e origano e versala sopra gli involtini di melanzane, cercando di ricoprirli bene, infine distribuisci su tutta la teglia i cubetti di scamorza.





8 Cuoci gli involtini di melanzane a forno statico per 20 minuti circa a 180°C.



SE TI SONO PIACIUTI GLI INVOLTINI DI MELANZANE AL FORNO,

[Melanzane al forno](#)

[Melanzane al forno veloci](#)

[Melanzane ripiene di carne](#)

[Parmigiana di melanzane](#)

[Pizzette di melanzane](#)

PROVA ANCHE QUESTE RICETTE: