

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Involtini di melanzane con guanciale e caciocavallo

di: *Anna Gilda Biasello*

DOSI PER: 15 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 30 min COSTO: medio



Gli involtini di melanzane con guanciale e caciocavallo sono un [contorno](#) dai sapori mediterranei, ricco e molto gustoso. La ricetta prevede una preparazione semplice e veloce ispirata al tipico condimento della pizzaiola. Un sughetto saporito avvolgerà con gusto gli involtini assicurando un'appetitosa scarpetta! Arricchite i vostri menu estivi con questo piatto succulento che esalta al meglio gli ortaggi di stagione.

Non perdetevi altre sfiziose varianti di questa ricetta:

[Involtini di melanzane](#)

[Involtini di melanzane con caciotta](#)

INGREDIENTI PER 15 INVOLTINI

MELANZANE 500 gr

GUANCIALE 100 gr

CACIOCAVALLO 100 gr

SALE FINO

INGREDIENTI PER LA SALSA DI

POMODORO

PASSATA DI POMODORO 500 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1

cucchiaino da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 1

FOGLIE DI BASILICO 3

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare gli involtini di melanzane con guanciale e caciocavallo lavare le melanzane, eliminare le estremità e tagliarle nel senso della lunghezza a fette spesse circa 4 mm. Grigliare le fette di melanzana da entrambi i lati per 2/3 minuti per lato su una piastra ben calda.



2 Adagiare una fetta di melanzana su un piano, salarla leggermente con un pizzico di sale fino e coprire con una fetta di guanciaie.





- 3** Aggiungere il caciocavallo tagliato a fette sottili, altrimenti si avrà difficoltà ad avvolgere gli involtini. Arrotondare le melanzane e chiuderle con uno stuzzicadenti. Assemblare allo stesso modo gli altri involtini, fino a esaurire tutti gli ingredienti e tenere da parte.



- 4 In una padella ampia dai bordi alti, rosolare in un cucchiaio di olio extravergine di oliva lo spicchio di aglio sbucciato e tritato finemente. Versare la passata di pomodoro, aggiungere il basilico, precedentemente lavato e spezzettato, e un pizzico di sale e lasciar cuocere per circa 15 minuti a fuoco basso. A fine cottura assaggiare e aggiustare, eventualmente, di sale.



- 5 Adagiare gli involtini nella salsa di pomodoro ormai cotta e far insaporire per circa 5 minuti, appena il tempo necessario per scaldarli e far sciogliere il caciocavallo all'interno. Servire gli involtini di melanzane con guanciale e caciocavallo caldi o tiepidi, in ogni caso con il formaggio all'interno ancora filante.



CONSERVAZIONE