

PRIMI PIATTI

Involtini di melanzane e spaghetti alla Norma

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

150 g di spaghetti
1 kg di pomodori
3 melanzane tonde
basilico
1 spicchio d'aglio
olio di semi per friggere
olio extravergine di oliva
ricotta salata
sale.

Quella che vi andiamo a proporre qui di seguito è una ricetta buonissima, siciliana doc, ovvero gli **involtini di melanzane e spaghetti alla Norma**. Un piatto pazzesco di quelli che non si dimenticano facilmente. A mostrarci come si fa è Ropa55 che ci svela tutti i trucchi per farli in maniera perfetta.

Questa ricetta può essere servita come primo o perché no come sfizioso finger food, che verrà apprezzato tantissimo dai vostri ospiti. Provate la ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta!

Se amate i piatti siciliani poi, vi invitiamo a provare anche la [caponata](#): un must imperdibile!

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta degli involti di melanzane e spaghetti alla Norma, per prima cosa è necessario preparare la salsa di pomodoro fresca: sbollentare velocemente i pomodori e passarli, stringere sul fuoco con aglio e aggiungere solo alla fine un filo d'olio e basilico.



- 2 Pulire e lavare le melanzane.



- 3 Tagliarle a fette non troppo sottili, salarle da un solo lato, lasciarle riposare per far spurgare l'acqua.



4 Friggerle in abbondante olio di semi e poi metterle ad asciugare bene su panno carta.



5 Mentre le melanzane friggono calare gli spaghetti in acqua a bollire.

Scolare gli spaghetti al dente e condirli bene di salsa poi farli intiepidire.

Arrotolarli aiutandosi con un cucchiaio e una forchetta e deporli su una fetta di melanzana.



6 Arrotolare con cura e ottenere un involtino.



7 Riempire di involtini una teglia adeguata con il fondo cosparso di salsa, spolverare con abbondante ricotta salata e infornare per 10 minuti a 160° per riscaldare la preparazione e ammorbidire la ricotta.

Servire ben caldi in cocottine individuali.



NOTE

Quanti involtini di melanzane si realizzano con queste dosi?

Circa 9 involtini.

Potrei utilizzare anche melanzane arrostate?

Certo fritte hanno un altro sapore, ma se devi stare attenta alle calorie, puoi tranquillamente usare le arrostate.

Quanto tempo prima posso preparare gli involtini?

Puoi anticiparti anche di qualche ora, e passare nel forno solo prima di servire.