

ANTIPASTI E SNACK

Involtini di melanzane e peperoni grigliati

di: *laura66*

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