



RICETTA: INVOLTINI DI MELANZANE AI CAPPERI



Portata: Contorni
Olio Bertolli: Fragante
Difficoltà: Facile
Tempo di preparazione: 20 min.
Piatto vegetariano

Ingredienti per 4 persone:

- 2 melanzane tonde
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extravergine BERTOLLI FRAGRANTE
- 100 ml di passata di pomodoro
- 1 cucchiaio di capperi sotto sale
- 100 g di mozzarella
- 50 g di pecorino fresco
- origano
- sale
- pepe

Olio consigliato:



Fragante

Preparazione:



Lava le melanzane, mondale e ricavane 12 fette dello spessore di circa 6 mm (1). Mettile a grigliare su una piastra ben calda, facendole dorare da entrambi i lati (2).

Lava e sgocciola i capperi, riduci la mozzarella e il pecorino a dadini (3), mescolali in una ciotolina.



Stendi le fette di melanzana, cospargile di sale e pepe e distribuisci un cucchiaino di passata di pomodoro sopra ogni fetta (4), spolverizza con un pizzico di origano (5) e suddividi il composto di formaggi e capperi (6),



quindi chiudi a involtino (7) fermando con uno stecchino (8).

Disponi gli involtini in una pirofila, spennellali con l'olio (9) e passali nel forno già riscaldato a 180° C per circa 10 minuti.