



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

INVOLTINI DI MELANZANE

cucinaefimo77.blogspot.it



Ingredienti:

Per il sugo :

- 700 g di briciole di salsiccia
- 1 litro di passata di pomodoro
- 1 cucchiaio di strutto
- 1 cucchiaio di Olio Extravergine di Oliva Dante
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- Sale q.b.

Per le melanzane:

- 500 g di Perciatelli
- Melanzane violette a fette fritte (io le ho fritte con olio Topazio)
- 150 g di mozzarella di bufala
- Parmigiano grattugiato

Preparazione:

In una padella insieme allo strutto e all'olio mettere la salsiccia e cuocere a fuoco moderato, affinché non si bruci, se serve aggiungere un cucchiaio di acqua. Quando sarà quasi cotta sfumare con il vino bianco, mettere la passata di pomodoro e un pochino di sale. Far cuocere per circa 30 minuti se serve aggiungere un bicchiere di acqua x non far diventare il sugo troppo denso. Cuocere la pasta al dente e condirla con un po' di sugo e le briciole di salsiccia, Stendere le fette di melanzana, mettere una forchettata abbondante di pasta e dei pezzetti di mozzarella. Arrotolare su se stessa la melanzana e disporre in un ruoto con del sugo. Cospargere di abbondante parmigiano e infornare a 180° fino a gratinatura.

