

Involtini di melanzane (Antipasto)



Preparazione

Tagliare le melanzane a fette e metterle a spurgare sotto sale per una mezz'ora. Trascorso il tempo necessario, asciugarle con carta assorbente, infarinare e friggerle. Fare degli involtini posando su ciascuna fetta un pezzettino di scamorza ed un pezzettino di prosciutto cotto. Arrotolare. Passare gli involtini sul fuoco per 10 minuti così da far sciogliere il formaggio. In alternativa potete passare gli involtini 10 minuti in forno.

Consigli

Se volete degli involtini light, potete sempre decidere di grigliare le melanzane invece di friggerle.

Curiosità

Si definisce involtino praticamente qualunque tipo di cibo arrotolato su se stesso e farcito.

Informazioni

Preparazione 30 minuti

Cottura 20 minuti

Dosi per 3 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%
utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Melanzane (due melanzane)

Scamorza 150 grammi (a fette)

Prosciutto cotto 150 grammi

Olio

Sale