

Involtini di melanzane alla pugliese (Contorni)



Preparazione

Tagliare la melanzana a fettine sottili sottili. Lasciarle da parte in acqua e sale. Intanto amalgamare il prosciutto a julienne, la stracciatella, il sale, il pepe e l'olio. Sciacquare e tamponare le melanzane, farcirle con il composto preparato, arrotolare e fermare con dello spago da cucina oppure con uno stecchino. Irroriare con vino bianco, olio e sale. Cuocere a 200 gradi per 10 min. Servire.

Consigli

Le melanzane vanno tagliate sottilissime, altrimenti arrotolarle a crudo potrebbe diventare complicato!

Curiosità

La stracciatella altro non è che il ripieno della burrata: straccetti di pasta filata e panna, che cremosità!

Informazioni

Preparazione 20 minuti

Cottura 10 minuti

Dosi per 2 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 (una melanzana)

Prosciutto cotto 100 grammi

Formaggio (50 gr di stracciatella)

Menta (qualche fogliolina di menta)

Sale

Pepe

Olio

Vino bianco