



Involtini di melanzane con ricotta e pomodori



Ingredienti per 4 persone

200 g	Ricotta
n° 2	Melanzane
n° 1	Pomodoro
q.b.	Olio Extravergine di Oliva
q.b.	Sale fino
q.b.	Pepe nero

Preparazione

1. Lavare, mondare e tagliare a fette (in senso longitudinale) non troppo sottili le melanzane. Oleare leggermente una bistecchiera e, quando ben calda, grigliare le melanzane da entrambi i lati.
2. Man mano che le melanzane sono pronte toglierle dalla griglia e trasferirle su un piatto, salarle e lasciarle raffreddare.
3. Lavare, mondare e tagliare a cubetti piccoli il pomodoro. Sistemarlo in uno scolapasta e lasciarlo riposare in modo che perda il liquido di vegetazione.
4. Mettere la ricotta in una ciotola, regolare di sale, aggiungere una spolverata di pepe e lavorare fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea. Tenere da parte alcuni cubetti di pomodoro per la decorazione e unire il resto alla ricotta per amalgamare.
5. Stendere le fette di melanzana, coprirle con il composto a base di ricotta, arrotolatele per formare un involtino e chiudere con gli stuzzicadenti. Posizionare i pomodori della decorazione ai lati degli involtini e lasciar riposare in frigorifero per circa 20 minuti.
6. Togliere dal frigorifero e lasciarli a temperatura ambiente per circa 5 minuti prima di servirli.