



## **Melanzane alla bresaola**



### **Ingredienti per 4 persone**

200 g	Bresaola
200 g	Ricotta
n° 2	Melanzane
q.b.	Olio Extravergine di Oliva
q.b.	Prezzemolo
q.b.	Limone
q.b.	Sale e pepe

### **Preparazione**

1. Tagliare le melanzane a fette e metterle in acqua con sale per 10 minuti, quindi asciugarle bene.
2. Porre le melanzane sulla piastra e scottarle per 2 minuti circa.
3. A parte, preparare un pinzimonio di olio d'oliva, limone, prezzemolo, sale e pepe.
4. Posare una fetta di bresaola sulle melanzane, poi la ricotta e chiudere a involtino con uno stuzzicadenti.
5. Passare gli involtini nel pinzimonio e disporli in una teglia da forno.
6. Infornare per 20 minuti a 180 °C.
7. Appena pronti servire a tavola.