

INVOLTINI CROCCANTI DI MELANZANE E MOZZARELLA



PORTATA
Secondo



TIPOLOGIA
Verdura



DIFFICOLTÀ
Facile



OLIO BERIO
Oliva



TEMPO
20 Minuti



QUANTITÀ
4 Persone

INGREDIENTI

- 2 melanzane
- 150 ml di olio di Oliva Filippo Berio
- 1 (150 g) di mozzarella tagliata a fette
- 2 pomodori affettati
- 8 foglie di basilico
- 25 g di pane bianco macinato al momento
- 25 g di farina di mais
- 1 uovo medio sbattuto

PREPARAZIONE

Affettare le melanzane nel verso della lunghezza ed eliminare le fette più esterne per ottenere 8 fette dello spessore di circa 1 cm.

Disporle su una griglia, spennellare con un po' di olio e cuocere a fuoco vivace per 3-4 minuti, girandole finché non diventano leggermente dorate su entrambi i lati.

Scaldare il restante olio in una padella capiente. Su una fetta di melanzana disporre una fetta di mozzarella, una di pomodoro e una foglia di basilico. Piegare la melanzana per coprire il ripieno e bloccarla con uno stuzzicadenti.

Mescolare il pangrattato e la farina di mais in un piatto. Uno alla volta, immergere i fagottini di melanzana nell'uovo e poi passarli nel composto della panatura.

Cuocere in olio caldo per 3-4 minuti, girandoli finché non diventano dorati e croccanti.

Rimuovere lo stuzzicadenti e servire con contorno di insalata e pane croccante.