

Autore: Marisa

Categoria: Secondi Piatti

Difficoltà: Facile

Persone: 4

Tempo di preparazione: 15 min

Tempo di cottura: 30 min

Stagione: Autunno



Ingredienti

- 450 gr. di melanzane grigliate surgelate
- 100 gr. di mortadella a fette
- 400 gr. di salsiccia con formaggio (oppure 300 gr. di salsiccia normale + 100 gr. di formaggio grana grattugiato)
- 2 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva
- 200 gr. di pomodoro pelati a pezzetti
- qualche foglia di basilico
- 100 gr. di formaggio a fette

Preparazione

Scongelare le melanzane a temperatura ambiente.

In un tegame fare cuocere per circa 10 minuti i pomodori pelati con l'olio, il basilico ed un pizzico di sale e pepe.

Mettere sul fondo di una pirofila rettangolare due cucchiaini di pomodoro. Prendere le fette di melanzane, asciugarle leggermente. Sopra un piano di lavoro mettere $\frac{1}{4}$ di fetta di mortadella, un po' di salsiccia ed arrotolare su se stessa.

In una pirofila disporre gli involtini, versare il rimanente pomodoro e coprire con il formaggio a fette. Infornare a 180° PER CIRCA 30 minuti.