



Involtini di Melanzane arrostate. Ricetta leggera!

Ingredienti

3 melanzane medie
150 g salame tipo napoli
150 g formaggio tipo galbanino
1 mazzetto di rucola
aceto
peperoncino
1 spicchio d'aglio
olio extravergine d'oliva
sale

Gli involtini di melanzane sono un contorno molto gustoso, ma di facile esecuzione.

E preferibile farli con le melanzane lunghe, si arrotolano più facilmente, se le preparate prima si insaporiranno meglio.

Cominciamo con il togliere la buccia alle nostre melanzane, le affettiamo, tagliandole in verticale, poi le arrostitiamo su entrambi i lati, e le disponiamo sopra al tavolo una volta arrostate.

Adesso prendiamo la nostra rucola la laviamo e asciughiamo, e la disponiamo sopra alla nostra fetta di melanzana, poi prendiamo una fetta di salame napoletano, una fetta di formaggio ed arrotoliamo su se stessa formando un rotolino.

Fatta questa operazione, ci prepariamo la nostra salsa per il condimento, come prima cosa prendiamo il nostro schiaccia aglio, e inseriamo un bello spicchio, e schiacciamo, lo poggiamo in un bicchiere dove metteremo l'olio il sale il peperoncino ed infine l'aceto mescoliamo tutto, facendo sciogliere il sale, una volta pronta la versiamo sui nostri involtini, cercando di ricoprirli tutti.

Finiti questi passaggi li riponiamo in frigo