

Involtini croccanti di melanzane e mozzarella

PORZIONI:4

TEMPO DI PREPARAZIONE:10 minuti

TEMPO DI COTTURA:6-8 minuti

INGREDIENTI:

- 2 melanzane
- 150 ml di olio di oliva Mild&Light 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

PROCEDIMENTO:

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.

Cucinalo con: Olio di Oliva Mild&Light in colour

