

## INVOLTINI DI MELANZANE CON PESTO ALLA GENOVESE E DORATI



### Ingredientes Menù

100 g. Dorati - TN1  
12 Melanzane alla griglia - TE1  
50 g Pesto alla genovese - C3H  
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

### Ingredientes

150 g. Pane grattugiato  
100 g. Parmigiano grattugiato  
12 fette Pancetta affumicata

**Chef:** Monica Copetti

### Preparación

Per 4 persone

Preparare il ripieno mescolando in una ciotola il pesto alla genovese, il parmigiano e il pane grattugiato. Farcire le melanzane con il ripieno preparato in precedenza, arrotolare la pancetta intorno ad ogni involtino e guarnire con pomodori dorati. Servire con un filo di pesto e olio extra vergine.