INVOLTINI DI MELANZANE



Ingredienti Menù

100 g. Soleggiati - TX1

10 g. Fiokki - PC5

q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingredienti

4 formaggio a fette

200 g. carne macinata mista prima scelta

200 g. melanzane fresche

Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Procedimento

Tagliare le melanzane a fette per la lunga e grigliarle. Insaporire la carne macinata con il sale alle erbe e addensare con il fiokki di patate. Tritare grossolanamente a coltello i pomodori soleggiati ed impastarli con la carne. Farcire le melanzane grigliate con il formaggio a fette e la carne macinata. Arrotolarle e legarle con un pezzo di spago per arrosti. Decorare con origano fresco.

Consigli del macellaio: Cuocere in padella antiaderente per 10 minuti utilizzando un foglio di carta forno sul fondo della padella per proteggere le melanzane durante la cottura cospargendo con un filo d'olio extravergine d'oliva. Servire a piacere con parmigiano grattugiato.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)