

# Involtini di melanzane

Ingredienti per 4 persone:

2 melanzane grosse

8 fette di prosciutto cotto

8 fette di scamorza affumicata

Passata di pomodoro o pomodori pelati

60 gr. parmigiano

basilico

sale

Tagliare a fette le melanzane nel senso della lunghezza e grigliarle.

Su ogni fetta mettere una fetta di prosciutto, una di scamorza e delle foglioline di basilico.

Arrotolare ad involtino le fette e fermarle con uno stuzzicadenti.

Versare metà della salsa in una teglia, disporvi le melanzane e coprire con altra salsa.

Cospargere di parmigiano, unire qualche foglia di basilico e passare in forno caldo a 200° per circa 20 minuti.