



CUCINA CON NOI!

# Involtini di melanzane farciti con ricotta, asparagini e alici dell'adriatico

## INGREDIENTI

8 pezzi di Melanzane a fette per Parmigiana Orogel

---

16 Asparagini Orogel

---

8 filetti di alici fresche dell'Adriatico

---

150 g di ricotta fresca

---

sale

---

pepe

---

olio extravergine di oliva

---

50 g di Parmigiano Reggiano

---

erbe aromatiche per guarnizione

---



45



4



Molto facile



Secondi Piatti

#### Preparazione

1

Mettere in forno a 140 °C per 5 minuti le melanzane e lasciare raffreddare. Stendere le fette di melanzana, salare e pepare leggermente.

2

Mettere sopra ad ogni fetta 2 alici, 4 asparagini e per ultimo la ricotta. Arrotolare il tutto e stendere su una teglia con foglio di carta forno, spolverare con il Parmigiano Reggiano e cuocere in forno a 160 °C per 7/8 minuti. Servire gli involtini caldi con guarnizione di erbe aromatiche.

