



CUCINA CON NOI!

Involtino di melanzane con pane bianco, pinoli e peperoncino

INGREDIENTI

6 fette di Melanzane Grigliate Orogel

20 g di pane bianco da tramezzino

20 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

15 g di pinoli tostati tritati

peperoncino e sale q.b.

6 steli di erba cipollina



45



6



Facile

Preparazione

- 1 Rinvenire in padella le melanzane grigliate.
- 2 A parte, grattugiare il pane e unire i pinoli, il sale e il peperoncino.
- 3 Riempire il centro delle melanzane con il ripieno ottenuto e avvolgerle su se stesse, formando degli involtini da fermare con un filo di erba cipollina.
- 4 Gli involtini di melanzana possono essere serviti freddi oppure riscaldati in forno.

