OLIO CUORE

Involtini alle melanzane

Ingredienti

- 20 fettine melanzane non troppo sottili (400 g)
- 35 g filetti di acciughe
- 2 peperoncini
- origano in foglie essiccato
- 10 g capperi
- 40 g olive verdi snocciolate
- 30 g pangrattato
- 3 cucchiai Olio Cuore
- pomodorini e maggiorana

- **Portata: Contorni**
- **Tempo: 15''**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 132.25 Kcal**
- **Grassi: 9.5 g**

Preparazione

- Preparare l’olio aromatizzato: tritare i capperi, le acciughe, i peperoncini e le olive.
- Versare il trito in una ciotola e condire con l’Olio Cuore.

- Grigliare le fette di melanzane.

- Allineare le melanzane sul piano di lavoro e pennellarle con il trito aromatico.

- Cospargere con il pangrattato e arrotolare gli involtini. Fermare con degli stecchini.

- Trasferire in una teglia e profumare con l’origano.

- Passare in forno caldo per 10 min, sfornare e completare ogni involtino con pezzetti di pomodorino e maggiorana.

La ricetta è stata preparata con:

Olio di Mais