

OLIO CUORE

# Involtini di melanzane grigliate, burrata e pesto



## Ingredienti

- 500 g melanzane globose
- 250 g pomodori
- 200 g burrata
- erba cipollina
- 50 g **Pesto alla Genovese classico Cuore**
- 2 cucchiari **Olio di Mais Cuore**
- **Sale Cuore**

- **Portata: Antipasti**
- **Tempo: 25"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 272.75 Kcal**
- **Grassi: 22.75 g**

---

## Preparazione

- Tagliare le melanzane a fette per il lungo, poi grigliarle. Ungerle con l' **Olio Cuore**, salarle e conservare a parte.



- Tagliare a fette sottili i pomodori, poi disporle sulle fette di melanzane.
- Distribuire la burrata.



- Completare con il **Pesto alla Genovese classico Cuore**.



- Arrotolare le fette di melanzane creando gli involtini.



- Legarli con uno stelo di erba cipollina.



---

La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico



Pesto alla Genovese



**Pesto alla Genovese senza Aglio**