Parmareggio

LE RICETTE PARMAREGGIO

INVOLTINI DI MELANZANE CON FETTINE PARMAREGGIO

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Fettine

INGREDIENTI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 2 melanzane lunghe
- 100 g di prosciutto cotto
- farina q.b.
- olio di semi per friggere
- sale
- pepe
- 2 confezioni di Fettine al Parmigiano Reggiano Parmareggio

DESCRIZIONE

Preparazione: 40 minuti.
Cottura: q.b.

Tagliare le melanzane a fette non troppo spesse e infarinarle.
In una padella riscaldare abbondante olio di semi e friggere le melanzane.
Sgocciolarle su carta da cucina, salare poco e peparle a piacere.
Allineare le melanzane sul piano di lavoro e ricoprirle con fettine di prosciutto a misura e una Fettina Parmareggio divisa a metà.
Arrotolare le fettine di melanzane formando degli involtini, poi fermarli con degli stecchini.
Adagiare gli involtini in una teglia, infornare a 180° per 4-5 minuti, sfornare e servire.