

Involtini di melanzane ripieni di spaghetti



Tempo di preparazione: 20 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Basilico: q.b.
- Melanzane: 2
- Olio extra vergine di oliva: q.b.
- Provola o mozzarella: 100 gr
- Ricotta salata grattugiata o parmigiano grattugiato: a piacere
- Sale: q.b.
- Spaghetti: 200 gr

For this recipe we used:

Passata Classica 400 ml



Preparazione

1. Lavate le melanzane tagliatele a fette di circa 5 mm, mettetele in un colapasta, a strati, con un po' di sale grosso e sopra un peso, lasciatele "spurgare" per almeno 30 minuti.
2. Strizzatele bene, sciacquatele e asciugatele. Intanto preparate il sugo di pomodoro, fate imbiondire lo spicchio di aglio in un tegame con un po' di olio.
3. Aggiungete **Passata Classica Pomi**, sale, pepe, basilico e lasciate cuocere il sugo per circa 15 minuti.
4. Friggete le fette di melanzane, in abbondante olio fino a quando sono dorate, fate asciugare su carta assorbente. Se volete una versione light potete grigliarle o cuocerle al forno con un filo di olio.
5. Cuocete gli spaghetti al dente. Scolateli e conditeli con parte del sugo mescolando bene.
6. Componete gli involtini adagiando su ogni fetta di melanzana un pò di spaghetti al pomodoro arrotolati con cucchiaino e forchetta.
7. Al centro degli spaghetti mettete un cubetto di provola. Arrotolate formando un involtino.
8. Mettete un po' di sugo di pomodoro in una teglia da forno e sistemante man mano gli involtini.
9. Copriteli con un altro po' di sugo di pomodoro, spolverizzate la superficie con la ricotta salata grattugiata o il parmigiano e qualche foglia di basilico.
10. Fate cuocere in forno preriscaldato a 190° per circa 15 minuti, fino a quando sono ben dorati e gratinati. Servite i vostri involtini di pasta ripieni di spaghetti.