

INVOLTINI DI MELANZANE CON SPAGHETTI



Prendete un piatto da portata lungo, o una teglia da forno, spalmate un po' di salsa sul fondo, adagiate gli involtini di melanzane.

Passatele al forno il tempo necessario a terminare la cottura della pasta e squagliare il formaggio.

Condite con pomodoro, un filo d'olio a crudo, formaggio grattugiato e servite subito, consiglio di utilizzare il sugo di pomodoro caldo o se lo avete scaldate il piatto al microonde prima di servirlo.

Involtini di melanzane con spaghetti, un primo piatto molto semplice da preparare ma che si presenta in modo molto particolare.

Ideale per gli amanti delle melanzane alla parmigiana, visto i condimenti che le ricordano ma con una differenza, vengono trasformate in un primo piatto.

Melanzane, spaghetti, pomodoro e un po' di formaggio e si può preparare un primo piatto spettacolare e gustosissimo.

Ingredienti per due persone

1 melanzana lunga

150 grammi di spaghetti grossi

300 grammi circa di polpa di pomodoro

olio extravergine d'oliva,

grana grattugiato o parmigiano

basilico fresco,

1 spicchio d'aglio,

cipolla q.b.

Procedimento

Fate rosolare lo spicchio d'aglio intero con un po' di cipolla tritata o un semplice spicchio, come preferite, insieme ad un filo d'olio.

Aggiungete la polpa di pomodoro, un pizzico di sale e se lo avete un po' di basilico fresco, fate cuocere per 15 minuti circa.

Tagliate la melanzana a strisce lunghe e grigliatela in una piastra calda.

Lessate gli spaghetti come d'abitudine, preferibilmente al dente considerando che vanno anche maneggiati e non mangiati all'istante.

Scolate gli spaghetti, conditeli con un po' del sugo di pomodoro preparato e un po' di formaggio grattugiato.

Preparate delle "matassine" di spaghetti da mettere all'interno delle fette di melanzana e arrotolatele.

