

# Piccoli involtini di melanzane

Ecco un contorno veloce, molto leggero ma saporito; questi involtini sono adatti anche per un aperitivo o un buffet perchè sono abbastanza piccoli da essere mangiati in un unico boccone, e sono buoni anche tiepidi o freddi.

L'ideale sarebbe utilizzare melanzane lunghe e strette, ma vanno benissimo anche quelle grosse; in questo caso io taglio a metà ogni fetta in modo che ogni involtino abbia una larghezza al massimo di 3-4 cm.



## Ingredienti:

- 4 melanzane lunghe e strette (oppure 2 grosse)
- 200 gr di passata di pomodoro, oppure polpa di pomodoro schiacciata bene con la forchetta
- 2 mozzarelle fiordilatte, oppure 250 gr di formaggio Galbanino
- 40-50 gr di capperi sott'aceto o sotto sale
- olio extravergine di oliva
- origano, sale, pepe

Spuntare e lavare le melanzane, dopodiché tagliarle a fette nel senso della lunghezza tenendole ad uno spessore di circa mezzo cm. Fare in modo che le fette abbiano una larghezza di circa 4cm quindi, se si utilizzano melanzane grosse, dividere ogni fetta a metà nel senso della lunghezza.

Riscaldare una bistecchiera sul fuoco, e quando è rovente, appoggiarvi le fette di melanzana e grigliarle uniformemente da entrambi i lati. Dopodiché toglierle e metterle a raffreddare in un piatto.

Tagliare la mozzarella a dadini e farla scolare per qualche minuto in un colino. Se si utilizza la mozzarella per pizza o il Galbanino, tagliarli semplicemente a dadini. Sciacquare i capperi molto bene, soprattutto se sono sotto sale.

Appoggiare le fette di melanzana tiepida su un tagliere, salare e pepare generosamente, poi con un cucchiaino ricoprire ogni fetta di passata o polpa di pomodoro. Aggiungere i dadini di mozzarella e i capperi.



Cospargere quindi di origano infine arrotolare abbastanza stretto formando degli involtini. Fermare ogni involtino con uno o due stuzzicadenti, poi appoggiare in una teglia da forno che li possa contenere tutti. Irrorare con un leggero filo d'olio extravergine d'oliva. Riscaldare il forno a 180° e infornare gli involtini per circa 10-15 minuti (se le fette di melanzana sono molto sottili 10 minuti saranno sufficienti); lasciare riposare 10 minuti su un piatto da portata poi servire.