



INVOLTINI DI MELANZANE CON PESCE SPADA E RICOTTA DI PECORA

Taglia a fette le melanzane, nel senso della lunghezza.

Mettile in un colapasta, cospargile di sale e mettile a spurgare con sopra un peso per circa 30 min. Asciuga quindi con carta da cucina.

Scalda l'olio in una grande padella e friggi le melanzane. Mettile quindi da parte con carta assorbente per togliere l'eccesso d'olio.

Una volta fredde spalma su ogni fetta un cucchiaino di ricotta e disponici sopra una fetta di pesce spada e una foglia di basilico.

Avvolgi il tutto a formare un rotolino che puoi chiudere con dei fili di erba cipollina.

Lascia riposare un po' in frigorifero. Si servono a temperatura ambiente o freddi.

Buon appetito!!!

nota: puoi anche utilizzare ricotta vaccina, ma è tutta un'altra cosa!

Ingredienti:

*2 melanzane tonde
pesce spada affumicato (1 fetta per ogni fetta di melanzana)
200 gr di ricotta di pecora
basilico
olio per friggere
qualche filo di erba cipollina*