

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Involtini di melanzane e vitello

Strawberry · Thursday, October 28th, 2010

Ingredienti:(4 persone)

- 2 melanzane grandi
- 12 fette sottili di scaloppine di vitello
- 12 fette di fontina
- un rametto di rosmarino
- insalata mista a piacere
- olio extravergine di oliva
- sale

Preparazione:

Lavate le melanzane e tagliatele in 12 fette, mettetele sotto sale e lasciatele per una mezz'ora, strizzatele e passatele sulla griglia. Sopra ogni fetta di melanzana, disponete una fettina di scaloppina e una di fontina, chiudeteli ad involtino e adagiateli su di una placca da forno insieme al rosmarino, versateci dell'olio e infornate per 10 minuti a 190°. Servite gli involtini su di un letto d'insalata.

This entry was posted on Thursday, October 28th, 2010 at 8:52 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#), [Senza categoria](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.