Involtini di melanzane

Padlizsántekercs ricottával

Hozzávalók:

2	db padlizsán (600-700 g)
200	g prosciutto
250	g ricotta
50	g parmezán
1	db tojás
2	gerezd fokhagyma
1/2	db citrom leve és héja
1	csokor bazsalikom
400	ml paradicsomszósz
150	g pizzamozzarella
1	dl olívaolaj
	só, bors, szerecsendió

Elkészítés:

1. A padlizsánt mossuk meg, majd hosszában vágjuk fel fél-egy cm-es szeletekre. A bazsalikomot vágjuk fel apróra.

2. Helyezzük a szeleteket sütőpapírral bélelt tepsire, és süssük őket 200˚-on 10 percig, amíg megpuhulnak, majd hagyjuk egy kicsit hűlni.

3. Közben keverjük össze a ricottát, a reszelt parmezánt, a tojást, a sót, a borsot, a szerecsendiót, az apróra vágott fokhagymát, a citrom levét, héját és a friss bazsalikomot sima töltelékké.

4. Öntsük a paradicsomszósz harmadát egy tűzálló tál aljára, majd a padlizsánszeletekre fektessünk egy-egy szelet sonkát, kanalazzunk rá 1-2 evőkanálnyi tölteléket, és göngyöljük fel őket és tegyük egymás mellé sorakoztatva a szószra.

5. Végül kanalazzuk rá a maradék szószt, szórjuk/pakoljuk meg a tetejét mozzarellával, fedjük le fóliával, és süssük 30 percig.

6. Ezután vegyük le a fóliát, és süssük még 10-15 percig, hogy a sajt szépen rápiruljon a tetejére. Tálaláskor díszítsük friss bazsalikomlevelekkel.

Megjegyzés:

Sonka nélkül, de lazaccal és csirkével is elkészíthető.