



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 paradicsomszós
- 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 paradicsomszós 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 szósra.
- 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.