

Involtini di melanzane con Pecorino Toscano DOP e olio al basilico



Ingredienti

- 2 melanzane
- 400 g di salsa di pomodoro
- 250 g di Pecorino Toscano DOP
- 80 ml di olio EVO
- Qualche foglia di basilico
- Sale e pepe q.b.

Procedimento

Lavate e spuntate le melanzane, poi tagliatele a fette dello spessore di circa mezzo cm. Cuocete le fettine di melanzane sulla griglia ben calda e, una volta pronte, fatele riposare su un piatto. Tagliate ora a bastoncini il Pecorino Toscano DOP fresco e farcite ogni fetta con un bastoncino. Arrotolate per formare gli involtini. Scaldare la salsa di pomodoro e regolatela di sale e pepe a piacimento, poi utilizzatela per ricoprire il fondo di una pirofila. Sistemate in fila gli involtini e "sporcateli" con poca salsa di pomodoro in superficie. Conditeli con un pizzico di sale e un filo d'olio prima di infornarli in forno già caldo a 190 °C. Cuocete per 15-20 minuti. Nel frattempo, preparate l'olio al basilico: mettete sul fuoco un pentolino di acqua. Al bollore, salatela e tuffate per tre secondi le foglie di basilico ben lavate in precedenza. Scolate le foglie e fatele raffreddare in acqua fredda. Scolatele nuovamente e strizzatele. Frullate l'olio EVO con il basilico fino a ottenere un olio verde e molto profumato. Sfornate gli involtini e lasciateli intiepidire. Conditeli con l'olio al basilico e servite.

(Alessandro Gerbino del blog Che Zuppa!)

