

Involtini d'Aubergines

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- AUBERGINE(S)	2
- MOZZARELLA	400g
- JAMBON CRU	10-12 tranches
- AIL EN POUDRE	un peu
- SAUCE TOMATE	au Basilic DI-284
- PARMESAN RAPE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Détaillez les aubergines en fines tranches découpées à l'aide d'une mandoline.
- Faites-les rissoler dans un peu d'huile d'olive. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail en poudre. Réservez-les à plat.
- Coupez la mozzarella en portion d'environ 30-35g afin d'obtenir 12 parts. Poivrez-les et saupoudrez-les de basilic séché.
- Préchauffez le four à 190°C.
- Huilez un plat à gratin.
- Etalez une tranche d'aubergine grillée et ajoutez la même quantité de jambon cru puis la portion de mozzarella assaisonnée. Roulez délicatement et déposez dans le plat à gratin.
- Faites de même avec les autres portions de mozzarella et les tranches de légume grillées.
- Recouvrez alors avec la sauce tomate au basilic (DI-284).
- Saupoudrez le tout de parmesan râpé.
- Enfournez pour 25-30 minutes jusqu'à obtention d'une belle croûte dorée.
- Servez sans attendre.



Remarque:

Accompagnez de pâtes agrémentées d'un peu d'huile d'olive et de basilic.