



# RICETTA

## INVOLTINI DI MELANZANE BIO

### INGREDIENTI

- 2 Melanzane Bio
- 150gr. di mozzarella
- 2 Pomodori
- 2 Peperoni Bio
- 1/2 Cipolla
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1/2 tazza di brodo di verdure
- sale e pepe q.b.

### PREPARAZIONE

*Per la salsa: soffriggere la cipolla nell'olio d'oliva a fuoco vivo. Aggiungere i peperoni Bio, abbassare la fiamma e far insaporire per circa 5 minuti.*

*Aggiungere il brodo e far andare per altri 10 minuti circa.*

*Frullare il tutto fino a che non otterrete un composto liscio ed omogeneo. Regolare di sale e pepe.*

*Affettare le melanzane Bio longitudinalmente e dorarle da entrambi i lati nell'olio rimasto.*

*Scaldare il forno a 200°.*

*Mischiare la mozzarella e i pomodori, regolare di sale e pepe.*

*Disporre un pò di ripieno su ogni fetta di melanzana e arrotolarla.*

*Disporre gli involtini in una pirofila unta e infornare per 10 minuti finché il formaggio inizierà a sciogliersi.*

*Irrorare di salsa gli involtini e servirli caldi.*