



Involtini di Filetti di Sardine e melanzane grigliate

Tempo: 30 min

Difficolta': 1

Prodotto: Filetti di Sardine con Peperoncino

Ingredienti per 4 persone

- 2 confezioni di Filetti di Sardine Rio Mare all'olio di oliva con peperoncino da 105 g
- 1 melanzana lunga
- una manciata di foglie di basilico
- ½ spicchio di aglio
- 20 g di capperi sotto sale ben lavati
- 30 g di olive di Gaeta denocciolate
- olio extra vergine di oliva
- origano secco
- sale

Procedimento

Affetta la melanzana in obliquo come se fosse un salame in modo da ottenere delle fettine ovali allungate, salale, lasciale riposare, sciacquale sotto acqua corrente, asciugale e falle grigliare sui due lati. Sminuzza i capperi, l'aglio e le olive, deponi un poco di trito sopra ad ogni fettina di melanzana, completa con i filetti di sardina e qualche foglia di basilico spezzettata a mano. Arrotola le fettine formando degli involtini, fissa ogni involtino con uno stecchino, condisci con origano e un generoso filo d'olio.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI