

Melanzane alla Bresaola della Valtellina

INGREDIENTI

200 grammi di Bresaola della Valtellina in fette sottili
2 melanzane di media grossezza
200 grammi di formaggio fresco (caprino, ricotta o philadelphia®)
Olio extravergine di oliva, prezzemolo, aglio, pepe, sale



- ◆ Tagliare le melanzane per il lungo ricavandone fette alte circa 1/2 cm.
- ◆ Salarle abbondantemente e lasciarle riposare sotto peso per qualche ora per togliere l'amarognolo.
- ◆ Sciacquare, asciugare e scottare le melanzane sulla piastra.
- ◆ Spennellare con un pinzimonio di olio extravergine di oliva, prezzemolo, aglio, pepe e sale.
- ◆ Distendere su ogni fetta di melanzana la Bresaola della Valtellina.
- ◆ Spalmare il formaggio.
- ◆ Formare un involtino e fissare con uno stuzzicadenti.

Variante: in luogo delle melanzane si possono utilizzare le zucchine.

