



La Cucina Italiana



INVOLTINI DI MELANZANE E PROSCIUTTO ALLA RICOTTA

Rouleaux d'aubergines et jambon à la ricotta

Les involtini, littéralement "petits roulés", sont extrêmement répandus en Italie. Il en existe de toutes sortes, à la viande ou au poisson et même des versions végétariennes (surtout au Sud). L'involtino est un petit paquet surprise facile à manger en plat ou en apéritif.

photo : negroni.com

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 8 tranches de jambon de parme
- 8 tranches d'aubergines
- 125g de ricotta
- 2 cas de tapenade tomates/basilic
- Piment d'Espelette
- Huile d'olive
- Sel (un peu)
- Piques de bois

Préparation : 20 mn

Cuisson : pas de cuisson

Recette

- Mettre dans un saladier la ricotta, le sel, le piment d'Espelette, la tapenade de tomates/basilic et bien mélanger.
- Tailler l'aubergine en fines lamelles.
- Faire griller chaque lamelle des 2 côtés à la poêle
- Réserver sur du papier absorbant.
- Etaler les tranches de jambon cru et les aubergines par-dessus (ou l'inverse)
- Disposer la préparation au début des tranches, puis rouler
- Fixer chaque rouleau à l'aide d'une pique en bois.
- Disposer les involtini dans un plat et arroser d'un léger filet d'huile d'olive
- Mettre au frais avant de servir.

Variantes

On peut procéder de la même façon avec des courgettes, du jambon cuit, etc.

Notes personnelles :