



involtini di melanzane ripieni di pasta - [Visualizza sul sito](#)
di Imma

primo piatto - melanzane - pasta - ripieni

2 melanzane lunghe
200 gr. mozzarella
50 gr. gorgonzola
500 gr. pomodori x il sugo
1 cipolla, olio, pepe, sale
foglie di basilico
grana grattugiato
300 gr. tagliolini

tagliare a fette le melanzane lasciarle 1/2 h. con il sale, poi lavare e asciugare bene, disporle su una teglia unta di olio e mettere a forno.

Intanto preparare un buon sugo con il pomodoro

Lessare i tagliolini e condire con il sugo e il formaggio grana

Prendere una fetta di melanzana sistemare sopra un pò di gorgonzola una forchettata abbondante di pasta, la mozzarella, la foglia di basilico, arrotolare e sistemare nella teglia.

quando sono tutti pronti mettere ancora qualche cucchiata di sugo sopra e formaggio grattugiato.
a forno a 180° per 20 min.

