

Involtini di melanzane. Melanzane in fila...involtini in Colonnata!



Buon venerdì! Buon venerdì? mah...

Allora ragazzi, vi è piaciuta questa settimana di pioggia?

A me tantissimo! L'ombrello sta diventando il mio accessorio preferito! Nella mia borsa non troverete mai un rossetto, un paio di forbicine o una limetta per le unghie. In compenso però ci sono ben due ombrelli...volete mettere?!?!?!?

E con somma soddisfazione mi sono accorta che stanno cominciando a spuntare anche le squame e le pinne...

EVVIVAAAAAAA!

Forse è la volta buona che riesco a rimanere a galla in piscina come una palla invece che come un ferro da stiro :)) !

OK, chiusa la parentesi meteo, visto che la voglia di ricette estive è sempre più forte ma le temperature ancora mi trattengono dall'azzardare piatti freddi, mi adeguo per ora ad un mix di ingredienti estate-inverno:

melanzane-funghi-lardo di Colonnata...che dite?

Vi va a genio la combinazione?

Il lardo di Colonnata mi ha sempre incuriosito e invogliato un po' ma ho sempre rimandato a domani e poi domani e poi ancora domani! E poi l'estate arriva e te lo scordi...ehm...arrivava...l'estate! Ma quest'anno siamo ancora piuttosto lontani...

A farmi scattare la molla è stato un episodio che mi è successo al lavoro. Questa volta devo proprio raccontare. Ebbene sì, non ci credereste mai ma il lardo è...**un po' grasso!!!!**

Su...forza...confessate! Lo avreste mai immaginato?

E io che invece ho sempre pensato fosse dietetico (sì eeeeehhhhh !!!!!)

“Buonissime le bruschette con il lardo. Peccato solo che fosse un po’ grasso!”
Questo è stato il commento di una mia collega di lavoro, riferendosi ad un antipasto che aveva assaggiato qualche sera prima ad una cena. E il bello è che non aveva affatto l’aria di una che sta dicendo una battuta! N00000, ci credeva davvero a quello che stava dicendo!!!
Non so come ho fatto a trattenermi dal ridere e ad ingoiare il caffè che avevo in bocca, evitando di spruzzarglielo addosso!
A questo punto non potevo trattenermi invece dal soddisfare la curiosità di provare questo lardo “grasso” non trovate?
Dopo un’occhiata di perlustrazione in frigo, ho deciso che lo avrei usato così, per la gioia del pupo che ha spazzolato tutto commentando
“buoni sì ma...un po’ grasso...il lardo! Quando me li rifai?”
Meno male almeno lui scherzava!



Involtini di melanzane con lardo di colonnata

Print

Prep time

20 mins

Cook time

15 mins

Total time

35 mins

Per 2 persone

Author: Federica

Recipe type: Secondi piatti

Serves: 2

Ingredienti

- 8 fette di melanzane grigliate surgelate
- 8 fettine sottili di speck

- 8 fettine sottili di lardo di Colonnata
- 2-3 fettine di edamer o fontina
- funghi misti sott'olio
- poco pangrattato
- prezzemolo
- peperoncino

Procedimento

1. Lasciar scongelare le melanzane a temperatura ambiente.
2. Nel frattempo preparare il ripieno.
3. Tritare i funghi dopo averli ben sgocciolati dall'olio di conservazione, aggiungere un cucchiaino circa di pangrattato, il prezzemolo tritato finemente, una spolverata di peperoncino (se piace) e amalgamare bene il tutto.
4. Comporre ora gli involtini.
5. Prendere le fette di melanzana, adagiare su ciascuna una fettina di speck, qualche listerella di formaggio, il trito di funghi e chiudere a involtino (le mie stavolta era troppo piccole da arrotolare e le ho semplicemente piegate a mezzaluna).
6. Avvolgere con una fettina di lardo, fissare gli involtini con uno stuzzicadenti e allinearli in una teglia foderata con carta forno.
7. Cuocere in forno caldo a 190°C per circa 15 minuti e servire subito accompagnando con una tenera insalatina.

Note

Si possono usare tranquillamente melanzane fresche, tagliate a fette e grigliate ma trovo che quelle surgelate rimangano più asciutte, a vantaggio del risultato finale.



Buon week end a tutti, alla prossima...