



Involtini di melanzane e salsiccia

Gli involtini di melanzane e salsiccia sono un secondo piatto dal sapore deciso da servire in tantissime occasioni.

Gli **involtini di melanzane e salsiccia** sono un *secondo piatto* particolare, ricco di sapore ma soprattutto una valida alternativa rispetto ai classici involtini di melanzane realizzati con pangrattato.

La preparazione di questa ricetta è molto semplice ed anche abbastanza veloce e garantisce un risultato sempre perfetto. Inoltre sarà possibile realizzare involtini di melanzane e salsiccia anche in versione light scegliendo di grigliare le fette di melanzane. Saranno perfetti nella stagione estiva in cui le melanzane sono di stagione ed hanno un sapore particolarmente intenso.

Vediamo quindi insieme come preparare degli ottimi *involtini di melanzane e salsiccia*.

Ingredienti

- 2 melanzane
- 300 g di salsiccia
- 300 ml di sugo di pomodoro
- 1 spicchio di aglio
- q.b di olio extravergine d'oliva
- q.b di sale
- q.b di pepe
- 250 g di scamorza
- q.b di parmigiano reggiano

Preparazione

Per iniziare la preparazione degli **involtini di melanzane e salsiccia** dovrete partire proprio dalle melanzane, che faranno da involucro al ripieno di salsiccia. Le melanzane andranno innanzitutto private delle due estremità, lavate accuratamente e ridotte in **fette di 1 cm circa di spessore**. Fatto questo passate la cottura delle melanzane, che deve avvenire in olio ben caldo.

In alternativa, come detto precedentemente, potete grigliare le fette di melanzane così da rendere il vostro piatto più leggero. Una volta cotte, le melanzane andranno disposte su un piatto coperto con carta assorbente e cosparse con del sale.

Condimento

Adesso che le vostre melanzane sono pronte non resta che dedicarsi alla **preparazione del condimento** che andrete a mettere al loro interno. Come prima cosa in una padella mettete a scaldare dell'extravergine d'oliva ed uno spicchio d'aglio lasciandolo intero così da rimuoverlo in un secondo momento. Quando l'olio sarà ben caldo e l'aglio inizierà ad appassire aggiungete la salsiccia, precedentemente sgranata.

Fate proseguire la cottura per qualche minuto fino a quando la salsiccia sarà perfettamente cotta. Quindi aggiungete un paio di cucchiari di [sugo di pomodoro](#) e spegnete la fiamma. A questo punto tutto è pronto per passare alla composizione dei vostri involtini di melanzane e salsiccia.

All'interno di una pirofila aggiungete un primo strato di sugo di pomodoro. Sul piano di lavoro adagiate le fette di melanzane e su di essa aggiungete il condimento con la salsiccia realizzato prima. Avvolgetele le melanzane così da formare i vostri involtini e disponeteli all'interno della pirofila che avete sporcato con il sugo di pomodoro. Continuate in questo modo fino a quando avrete realizzato tutti gli involtini di melanzane e salsiccia possibili.

Cospargete la superficie con i **cuchetti di scamorza** precedentemente realizzati e del parmigiano reggiano grattugiato. Non vi resta che mettere i vostri involtini di melanzane salsiccia **in forno preriscaldato a 180°C per circa 20 minuti** o fino a quando la loro superficie sarà perfettamente gratinata. Servite ben caldi.