Involtini di melanzane con pecorino

Esecuzione: Media

Preparazione: 25

Cottura: 15

Dosi per 4 persone

Taglia le melanzane a fette nel senso della lunghezza, salale e mettile per 30 in uno scolapasta a spurgare. Lava e asciuga il basilico; trita i gherigli di noce e mescolali al pangrattato. Passa velocemente le melanzane sotto l'acqua e asciugale. Sbatti le uova con un pizzico di sale, immergivi le melanzane e passale nel composto di pangrattato premendo bene. Friggi in abbondante olio , quando saranno dorate scolale e mettile su carta assorbente.

Taglia a tocchetti il pecorino, forma degli involtini chiudendo in ogni fetta di melanzana 2 foglie di basilico e un pezzetto di formaggio. Fissali con erba cipollina e servi.

Ingredienti per 4 persone

- **Per gli involtini:**

- 2 grosse melanzane oblunghe
- basilico
- 50 g di gherigli di noce
- 100 g di pangrattato
- 2 uova
- olio per friggere
- 60 g di pecorino romano
- erba cipollina
- sale