



# Involtini di melanzane al timo

Antipasti

🕒 35m

👥 4



## Ingredienti

- 1 Rametto 1 rametto di Timo
- 1 1 Peperone
- 1 1 Porro
- 1 1 Cipolla
- 3 in 3 Pomodori
- 100 g 100 g di Crescenza
- 1 q.b. Olio q.b.
- 1 q.b. Sale q.b.
- 1 q.b. Pepe nero in grani q.b.

## Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

## Preparazione

**PASSAGGI 1** Stendete in una teglia le melanzane grigliate e fatele scongelare. Nel frattempo pulite e lavate le verdure fresche. Tagliate a tocchetti i fagiolini e i peperoni, quindi riducete il porro a rondelle e sbucciate le fave. Tritate finemente la cipolla, rosolatela con un cucchiaino di olio e unite le verdure. Cuocete a fuoco vivace per circa 15 minuti. Se necessario, aggiungete un cucchiaino di acqua. Salate e profumate con pepe appena macinato. Amalgamate le verdure alla crescenza. Scottate i pomodori per pochi secondi in acqua bollente, spellateli e riduceteli a cubetti, poneteli in una terrina e conditeli con poco timo, sale, pepe e olio. Tamponate le melanzane con carta assorbente da cucina, spolverizzatele con foglioline di timo e versate su ogni fetta una cucchiata di farcia di verdure. Arrotolate le melanzane e ponetele in una pirofila foderata di carta da forno. Versatevi sopra la dadolata di pomodoro e cuocete in forno già caldo a 180 °C per circa 10 minuti.