



Rouleaux de légumes gratinés au four avec Salame Rapellino Classico

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 2 aubergine
- 4 courgettes
- 240g Salami Rapellino Classico
- 20 dattes dénoyautées
- 12EL sauce tomate
- 12EL parmesan
- à v. sel et poivre

Préparation

1. Préchauffer le four à 220°C. Laver les aubergines et les courgettes et les couper en tranches d'environ 5 mm d'épaisseur. Laver les aubergines et les courgettes et les couper en tranches d'environ 5 mm d'épaisseur.
2. Mettre un peu d'huile d'olive dans la poêle et griller les tranches de légumes des deux côtés jusqu'à les brunir colorés moyennement.
3. Répartir la moitié de la sauce tomate dans un plat à four. Sur chaque tranche de légumes grillé, placer une rondelle de Salami Rapellino Classico et une demi-datte et enrouler délicatement.
4. Placer les rouleaux dans le moule, verser le reste de la sauce tomate dessus et râper le parmesan par-dessus. Saler et poivrer.
5. Dans le four préchauffé à 220 °C, laisser gratiner pendant une vingtaine de minutes jusqu'à ce que les rouleaux soient bien colorés.