



Involtini di verdure gratinati con Salame Rapellino Classico

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- q.b. melanzana
- 4 zucchine
- 240g Salame Rapellino Classico
- 20 datteri denocciolati
- 12EL salsa di pomodoro
- 12EL Parmigiano
- q.b. sale e pepe

Preparazione

1. Accendere e preriscaldare il forno a 220 gradi. Lavare le melanzane e le zucchine. Tagliarle a fette per il lungo e di circa 5 mm di spessore
2. Mettere un po' d'olio d'oliva in una padella e grigliare le fette di melanzane e zucchine su entrambi i lati fino a quando saranno dorate
3. Versare metà della salsa di pomodoro in una teglia da forno. Disporre una fetta di Salame Rapellino Classico e mezzo dattero su ogni fetta di verdura arrostita e arrotolarla con cautela fino a creare l'involtino.
4. Disporre gli involtini nella teglia, cospargerli col resto della salsa di pomodoro e con Parmigiano grattugiato. Condire con sale e pepe.
5. Infornare la teglia a 220 gradi per circa 20 minuti fino a quando gli involtini sono ben dorati e gratinati. Far riposare 5 minuti fuori dal forno e servire.