



Panini con melanzane e Prosciutto crudo del Grotto

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 4 panini sfogliati
- q.b. melanzana
- 320 Prosciutto crudo del Grotto
- 8 fette sottili di provola affumicata
- q.b. qualche foglia di lattughino
- q.b. limone
- q.b. olio extravergine di oliva
- q.b. sale e pepe

Preparazione

1. Tagliare la melanzana a metà e ridurre una parte a fette di mezzo centimetro e l'altra cuocerla in forno a 180° con la parte tagliata coperta di alluminio per circa 30 minuti o finché la polpa risulterà morbida se punta con una forchetta.
2. Per risparmiare tempo si può cuocere anche nel microonde (senza coprirlo con l'alluminio) per 8/10 minuti alla massima potenza.
3. Cuocere la melanzana e farla raffreddare. Scaldare bene una bistecchiera, grigliare le fette di melanzana da entrambi i lati e condirle con qualche goccia di olio d'oliva, sale e pepe.
4. Privare la melanzana cotta della pelle e frullare la polpa condendola con sale, pepe, un filo di olio d'oliva e il succo di limone.
5. Tagliare i panini a metà (meglio se caldi).
6. Spalmare sul pane la crema di melanzane e farcirla con: melanzane grigliate, 2 fette di provola affumicata, Prosciutto crudo del Grotto e qualche fogliolina di insalata.
7. Richiudere i panini e servire subito.