

Rolls de berenjena al parmesano



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 5min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 2

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/rolls-de-berenjena-al-parmesano>

Preparación

Preparar la salsa condimentándola a gusto (puede poner un poco de sal, azúcar, un diente de ajo y un poco de aceite). Una vez cocida añadir las hojas de albahaca y espolvorear con orégano . Lavar las berenjenas y cortar rodajas finas (puede hacerlo con una mandolina o con un cuchillo afilado). Lleve las rodajas a la parrilla con un poco de aceite de oliva. Colocar sobre cada rebanada una cucharada de salsa y dos rectángulos de mozzarella. Enrollar las rodajas y dejar el extremo hacia abajo. Colocar los rollitos en una fuente de horno colocando debajo un poco de salsa de tomate. Cocer en el horno, bajo el grill durante 5 minutos, así como para derretir ligeramente la mozzarella. Espolvore cada rollo con un poco de queso parmesano rallado y coloque una hoja de menta. Disfrute!



Ingredientes

- 2 Berenjenas largas
- 200 gramo/s Salsa de tomate condimentada
- 100 gramo/s Mozzarella
- 1 poco Orégano
- 1 poco Queso Parmesano
- 1 poco Menta
- 1 poco Albahaca

Categorías

Un día normal, Italiana, Vegetariana, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Una cocinera experta, Visitas, Guarniciones, Appetizer-Entrada