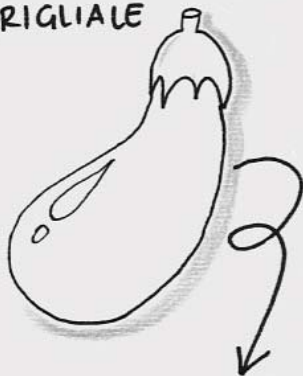
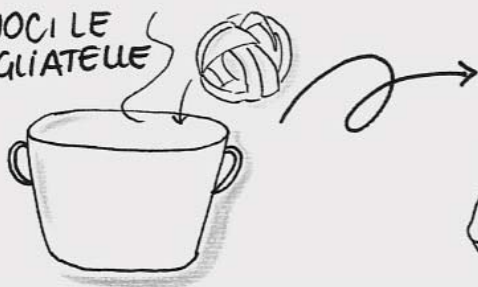


# Involtini di Melanzane e tagliatelle

- ① TAGLIA LE MELANZANE AFETTE PER IL LUNGO, METTILE SOTTO SALE PER UNA NOTTE E GRIGLIALE



- ② CUOCI LE TAGLIATELLE



- ③ CONDISI LE TAGLIATELLE CON BESCIAMELLA, POMODORO, PARMIGIANO, POMODORI SECCHI, MOZZARELLA E BASILICO



- ④ ASSEMBLA GLI INVOLTINI DI MELANZANE RIPIENI DI PASTA. AGGIUNGI OLIO E SALE E CUOCI IN FORNO PER 15 MINUTI A 180°

- 2 MELANZANE LUNGHE
- SALSA DI POMODORO CONDITA
- 100ml BESCIAMELLA
- 10 POMODORI SECCHI
- 60gr PARMIGIANO
- 1 MOZZARELLA
- TAGLIATELLE DALLARI
- BASILICO
- OLIO EVO
- SALE