

INVOLTINI DI MELANZANA CON FETA SPEZIATA SU SALSA DI DATTERINO



Un piatto ricco di sapori dove a fare la differenza e l'effetto WOW è semplicemente lei, la passata di datterino. Una ricetta speciale da **Cristina Saglietti** di **Contemporaneo Food**.



Facile



20'



Contorno

INGREDIENTI (4 PERSONE)

- 570 g [Passata di Datterino 570 g](#)
- 2 Confezioni di feta light
- 3 Melanzane lunghe medie
- 1 mazzetto piccolo Menta fresca
- q.b. Mix di spezie (curry, curcuma, paprika)
- q.b. Olio EVO
- 4 cucchiaini Pinoli tostati
- q.b. Sale e pepe

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

1. Per prima cosa sgretolare la feta con le mani e condirla con olio e spezie: mescolare bene e lasciare da parte.
2. In una padella antiaderente scaldare poco olio e unire la passata di datterino De Rica: cuocere a fiamma vivace per 15 minuti, mettendo un coperchio dopo i primi 5 e mescolando di tanto in tanto.
3. Aggiungere a piacere poco sale e lasciare da parte coperto.
4. Preparare il pesto frullando finemente la menta con i pinoli precedentemente tostati in padella, poco sale e poco olio.
5. Scaldare una piastra/griglia e cuocere le melanzane tagliate a fette di 3-4 mm di spessore.
6. Preparare gli involtini mettendo un po' di feta speziata sulle fette di melanzana e arrotolandole bene.
7. Impiattare mettendo alla base la salsa di datterino De Rica, sistemando sopra gli involtini di melanzana e feta e terminando su ogni involtino con altra salsa, un cucchiaino di pesto alla menta e un pinolo.