



Vizio & Sfizio

## ***INVOLTINI DI MELANZANE AL TONNO (antipasto)***

### INGREDIENTI (per 4 persone)

2 melanzane lunghe, 3 patate, 4 pomodori ramati

1 spicchio di aglio

**180 gr. tonno sott'olio (Campisi Salvatore)**

**4 acciughe sott'olio (Cetarii)**

**origano di Pantelleria (Bonomo e Giglio)**

olio e.v.o., sale e pepe

### PROCEDIMENTO

Lessate le patate, pelatele e schiacciatele; conditele con olio, sale e pepe. Nel frattempo tagliate le melanzane a fette sottili nel senso della lunghezza, spennelatele d'olio e grigliatele. Praticate un taglio a croce sui pomodori, scottateli in acqua bollente, tuffateli in acqua fredda, pelateli, eliminate i semi e tritateli grossolanamente. Scaldare in un tegame 4 cucchiaini di olio, unite le acciughe e lo spicchio di aglio pelato. Unite il tonno sgocciolato ed i pomodori, tenendone da parte 2-3 cucchiainate. Fate insaporire per qualche minuto, quindi regolate di sale, pepe ed aggiungete un pizzico di origano. Distribuite sulle fette di melanzana le patate ed il composto di pomodori e tonno. Arrotolate le fette e disponetele in singoli piatti completando con i dadini di pomodoro tenuti da parte, un filo d'olio, sale, pepe e origano.

Buon Appetito !!!