



**MADE IN
ARAGÓN**

involtini di melanzane

Ingredientes para 4 personas

2-3 berenjenas

200 gr de requesón

4 filetes de jamón cocido extra

300 gr de tomate frito casero

mozzarella para gratinar

Preparación:

Lavamos las berenjenas y cortamos en láminas a lo largo, de un grosor de unos 2-3 mm.

Colocamos en un escurridor y salamos, dejamos reposar durante 1 hora para que exuden y luego no amarguen.

Pasada la hora, lavamos y secamos las láminas de berenjenas. Marcamos en una plancha o sartén.

Cuando estén frías las láminas de berenjena, rellenamos de jamón cocido extra y requesón, enrollamos.

En la base de una fuente repartimos el tomate frito casero, encima los rollitos de berenjena y repartimos mozzarella rallada al gusto.

Gratinamos.

[Con las zarpas en la masa](#)