GENERELL

Involtini di melanzane ? italienska auberginerullader med tomatsås

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **35 min** Portioner: **4**

En italiensk klassiker som gärna serveras till antipasti, tillbehör till valfritt protein eller med ris och potatis. Auberginerulladerna är fyllda med ost och örter, serverade i en mustig tomatsås på finkrossade tomater. Njut av en smakfull måltid med 100 % solmogna, italienska tomater.

INGREDIENSER

1 cirio finkrossade tomater
1/2 gul lök, hackad
2 vitlöksklyftor, hela
1 stor aubergine, eller 2 mindre
2 granarolo mozzarella, á 125 g
1 dl urkärnade oliver, hackade
granarolo quattrocento, riven
1 kruka färsk basilika
olivolja
salt och peppar

GÖR SÅ HÄR

1. Fräs lök och vitlöksklyftor med olivolja i en gryta. När löken är gyllene, ta bort vitlöken och häll i Cirio Finkrossade tomater. Smaka av med salt och peppar och låt sjuda på låg värme cirka 15 minuter.
2. Medan tomatsåsen kokar, tvätta auberginen och skär i 0,5 cm tjocka skivor på längden, gärna med en mandolin. Grilla skivorna snabbt på båda sidor i en grillpanna. Lägg på en skärbräda.
3. Sätt ugnen på 180°C.
4. Hacka Mozzarellan i mindre bitar.

5. Gör rulladerna: bred ett tunt lager av tomatsås på auberginesskivorna, strö över Mozzarella och oliver, avsluta med några basilikablad. Rulla försiktigt ihop och placera i en ugnsform med skarven nedåt. Lämna någon cm mellan rullarna.

6. Toppa med resterande tomatsås, Mozzarella och riven Quattrocento. Tillaga rulladerna i ugnen i 10 minuter, eller tills toppen är gyllene. Låt rätten svalna någon minut innan servering, så att smakerna får sätta sig.

7. Garnera med färska basilikablad och servera gärna med en sallad. Rulladerna passar även bra som tillbehör till valfritt protein som kyckling och kött eller ris och potatis. Buon Appetito!