

Roulés d'aubergine à la ricotta, mozzarella et sauce tomate.

Ingrédients pour 8 personnes:

- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- aubergine (environ 1,5 kg), les couper en longues tranches
- sauce tomate
- 1 oeuf
- 500 g de ricotta
- une poignée d'origan séché
- 200 g de fromage râpé mozzarella
- 100 gr parmesan râpé ou autre fromage à pâte dure.

PRÉPARATION:

Préchauffer le four à 220 ° C. Badigeonner les tranches d'aubergine légèrement avec de l'huile d'olive.

Mettez-les sur une plaque à pâtisserie et mettre au four. Vous pouvez également utiliser la grille au lieu de la plaque. Les aubergines doivent être tournées pendant la cuisson. Les aubergines sont prêtes quand elles sont d'une couleur légèrement brune. Cela devrait prendre environ 15-20 minutes. Retirer du four et laisser refroidir.

Pendant ce temps, préparer la farce au fromage pour les roulés. Mélanger la ricotta avec les oeufs légèrement battus, l'origan et 100gr de mozzarella et 100 gr de parmesan. Assaisonner avec le sel et le poivre. A la place de l'origan, vous pouvez ajouter du persil ou du basilic frais haché. Dans le fond du moule de cuisson, mettre une fine couche de sauce tomate.

Sur chaque tranche d'aubergine, mettre 3 cuillères à soupe de farce au fromage. Roulez vos aubergines et déposer vos roulés dans le moule très proches les uns des autres. Puis répartir le reste de la sauce. Saupoudrer avec le reste du fromage mozzarella. Placez au four préchauffé à 200 ° C pendant environ 25-30 minutes.