

ANIA STARMACH

Roladki z bakłażana z ricottą

Co kupić?

- 3 bakłażany
- 300g ricotty
- 500ml przecieru pomidorowego
- 1 garść świeżej mięty
- 1 garść świeżej bazylii
- 1 garść natki pietruszki
- 2 łyżki tartego parmezanu
- ząbek czosnku
- sól, pieprz

Jak przygotować?

1. Bakłażany pokrój wzdłuż na plastry, obsyp solą, odstaw na 30 minut.
2. Następnie przetrzyj plastry ręcznikiem papierowym i zgrilluj na patelni grillowej, nie używając tłuszczu.
3. Zioła drobno posiekaj, wymieszaj z ricottą, dopraw do smaku.
4. Plastry bakłażana smaruj ricottą, zwijaj w roladki, układaj w naczyniu żaroodpornym.
5. Zalej podgrzanym i doprawionym przecierem. Posyp parmezanem.
6. Zapiekaj 20 minut w 180 stopniach.