

# ***Involtini d'aubergines à la ricotta citronnée et à la mozzarella***



**Les involtini di melanzane sont un classique de la cuisine italienne. Nous avons revisité ces roulades d'aubergines et les avons fourrées d'une délicieuse ricotta citronnée en plus de la mozzarella.**

Les involtini – dont la traduction approximative est «vissé» – sont des roulades préparées à partir de viande ou de légumes. Les aubergines, en particulier, se prêtent bien à cet usage, mais les poivrons ou les courgettes peuvent également être transformés en délicieux petits rouleaux.

Dans cette recette, les involtini d'aubergines sont fourrés de mozzarella et de ricotta citronnée. Une combinaison rafraîchissante qui est parfaite avec un verre de vin lors d'un «aperitivo» ou en entrée avec une salade.

- 2 grosses aubergines, coupées dans le sens de la longueur en bandes d'environ 7 mm d'épaisseur
- huile d'olive
- 120 g de ricotta
- 1 à 2 cs de jus de citron, selon les goûts
- 10 g de parmesan râpé
- zestes d'un demi-citron bio
- 100 à 150 g de mozzarella
- sel et poivre
- vinaigre balsamique ayant mûri le plus longtemps possible
- feuilles de basilic pour la décoration

1. Préchauffez le four à 180 °C en mode chaleur inférieure et supérieure.
2. Badigeonnez les tranches d'aubergines des deux côtés avec de l'huile d'olive et salez-les légèrement, placez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et mettez-les au four pendant 10 minutes. Retournez les aubergines et faites cuire l'autre côté pendant 7 à 10 minutes jusqu'à ce que les tranches soient tendres. Baissez la chaleur à 150 degrés.
3. Placez les aubergines dans une assiette creuse et recouvrez-les d'une autre assiette pour qu'elles restent humides et donc molles.
4. Mélangez la ricotta avec le jus de citron, le parmesan, les zestes de citron, le sel et le poivre.
5. Couvrez les tranches d'aubergines de ricotta citronnée et de mozzarella, enroulez-les et mettez-les dans un plat à gratin jusqu'à ce qu'elles soient servies.
6. Au moment de servir, badigeonnez les involtini avec un peu d'huile d'olive et de vinaigre balsamique, poivrez

légèrement et décorez de feuilles de basilic.

**Temps de préparation: environ 1 heure et 10 minutes, cuisson comprise**

### **Bicicleta Cono Sur Pinot Noir**

Robe rubis vif. Nez fin de fruits rouges, de cerises et de framboises. Bouche moyennement pleine à pleine avec des tanins moelleux. Finale séveuse et assez persistante.



[Voir dans le weinshop](#) >