

# Cannelloni Di Melanzane

Preparare un sugo fresco (bollito) con i pomodori, aglio, basilico e sale, senza usare olio. Cuocere per 20 minuti e passare il sugo. Togliere circa 200 g e togliere anche circa 70 g di parmigiano grattugiato da usare per i cannelloni. Preparare una parmigiana di melanzane: affettare le melanzane, nel senso della lunghezza, con fette di 4 mm, senza togliere la buccia. Friggere le melanzane in olio di oliva bollente e farle asciugare su carta. Tagliare la provola a dadini. In un tegame mettere uno strato di sugo, uno di melanzane, uno di provola, uno di parmigiano e qualche foglia di basilico. Ricominciare col sugo sino al termine degli ingredienti. Infornare a 180 gradi per 35-40 minuti. Preparare 1 o pi? tegami, sufficienti a contenere i cannelloni. Stendere sul fondo uno strato di sugo misto a besciamella e parmigiano. Imbottire le sfoglie di pasta fresca (cruda) con piccole porzioni di parmigiana di melanzane, arrotolare e disporre sul fondo del tegame. Fare solo uno strato e ricoprire il tutto con il resto del sugo misto a besciamella e parmigiano. Infornare a 180 gradi per 30 minuti. Servire caldo

## Ingredienti

30 Sfoglie Pasta Tipo Pasta Fresca Per Cannelloni  
1000 G Melanzane Lunghe  
1500 G Pomodori Da Sugo  
350 G Formaggio Provola  
200 G Formaggio Parmigiano Grattugiato  
250 G Besciamella  
1 Mazzetto Basilico  
Sale  
1 Spicchio Aglio

## Note

Preparazione: 90 minuti.