



Ricetta

Badrijani: involtini di melanzane georgiani

Perfetti per una meze alla georgiana

20 min

Tempo di preparazione



35 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

MELANZANE

2 melanzane tagliate per il lungo in fette da 1 cm

2 C sale

100 g farina

2 dl olio d'oliva

RIPIENO

1 cipolla tagliata sottile **Di stagione**

4 spicchi d'aglio schiacciati

1/2 peperoncino, privato dei semi e tagliato sottile

2 C dragoncello, tagliato sottile

1/2 c coriandolo in polvere

1 C olio d'oliva

200 g noci tostate tritate

1 C prezzemolo tritato

sale, pepe

Un po' acqua calda

1 melograno, solo i chicchi

Alcuni rametti di dragoncello

Ecco come si prepara

1 di 3

MELANZANE Sistemare su una teglia, salare da entrambi i lati, lasciar riposare per 30 minuti. Tamponare le melanzane con carta da cucina. Infarinare le fette di melanzana togliendo la farina in eccesso. Saltare le melanzane nell'olio da entrambi i lati per 1-2 minuti, togliere dal fuoco, tamponare con carta da cucina.

2 di 3

RIPIENO Far appassire la cipolla, l'aglio, il peperoncino, il dragoncello e il coriandolo nell'olio. Aggiungere noci e prezzemolo, salare. Il ripieno può eventualmente essere diluito con un po' d'acqua.

3 di 3

PREPARAZIONE Distribuire il ripieno sulle melanzane, arrotolare con attenzione e servire guarnito con semi di melograno e dragoncello.