



Elvea, festa all'italiana

Melanzana al cartoccio



ingredienten voor 4 Persone

4	melanzana
8 cucchiari da tavola di	olio d'oliva
2 cucchiari da tavola di	erbe aromatiche provenzali
400 g di	ELVEA Cubetti misto di erbe aromatiche italiane
4	mazzetto di erbe aromatiche fresche
	sale
	pepe

Preparazione

- Taglia per lungo le melanzane e condiscile con pepe, sale e le erbe aromatiche provenzali.
- Versa in una pirofila metà dell'olio e deponivi le melanzane con la superficie tagliata immersa nell'olio.
- Inforna per 35 minuti nel forno preriscaldato a 160°. Prepara 4 pezzi di carta d'alluminio e ungili con il resto dell'olio. Deponi su ogni foglio 2 mezze melanzane e distribuisci in superficie Elvea Cubetti.
- Chiudi accuratamente i cartocci e infornali ancora per 10 minuti.
- Deposita nei piatti il contenuto dei cartocci e guarnisci con le erbe aromatiche fresche.

Suggerimento: Sostituisci le erbe aromatiche provenzali con erbe aromatiche dell'orto tritate finemente o capperi.

