# MELANZANA AL PESTO E RICOTTA

Durée : 40 min

Difficulté : 3/5

Nombre de portions : 4

**INGRÉDIENTS**

**Quantité/ Ingrédients**

* 4 aubergines
* 300g de ricotta
* 4 cuillères à soupe de pesto
* 100g de parmesan râpé
* 100g de mozzarella râpée en julienne
* Sel et poivre

**PROGRESSION DE LA RECETTE**

**Étape 1**

Couper les aubergines en tranche dans la longueur, mettre sur une plaque, sur une feuille de papier sulfurisé, préalablement enduite d’un filet d’huile d’olive, saler et poivrer.

**Étape 2**

Mettre au four à 180°C pendant 22 mn

**Étape 3**

Mélanger dans un cul de poule : ricotta, parmesan, mozzarella, et pesto. Saler et poivrer

**Étape 4**

Sortir les aubergines du four, les laisser refroidir quelques minutes

**Étape 5**

Étaler la farce sur les tranches d’aubergines, et les rouler

**Étape 6**

Sur un plat de cuisson, étaler de la sauce tomate et soupoudrer de parmesan. Disposer les rouleaux d’aubergines, en nappant de sauce tomate à nouveau. Remettre à gratiner au four pendant 10 mn, à 200°C

**Étape 7**

Disposer sur une assiette rectangulaire les rouleaux, avec à nouveau du parmesan, un filet d’huile d’olive et du basilic