

Ρολά μελιτζάνας με φέτα και βασιλικό

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



ΥΛΙΚΑ

- 3 μελιτζάνες
- 15 φύλλα βασιλικού ψιλοκομμένα
- 500 γρ. φέτα
- Χρόνος Προετοιμασίας
- 30΄
- Βαθμός Δυσκολίας
- Εύκολη
- Αριθμός ατόμων
- 8 άτομα

Νόστιμη συνταγή για ρολά μελιτζάνας με φετούλα και αρωματικά.

Πλένουμε, καθαρίζουμε και στεγνώνουμε τις μελιτζάνες από τα νερά. Τις κόβουμε

σε λεπτές μακρόστενες φέτες πάχους περίπου 1 εκ., τις πασπαλίζουμε με αλάτι και τις αφήνουμε σε ένα σουρωτήρι για περίπου 30 λεπτά, ώστε να βγάλουν τα υγρά τους.

Στη συνέχεια τις ξεπλένουμε με νερό και τις σκουπίζουμε με χαρτί κουζίνας, πολύ καλά, ώστε να απορροφηθούν όλα τα υλικά. Στη συνέχεια τις απλώνουμε σε ένα ταψί και τις λαδώνουμε με ένα πινέλο κουζίνας και τις ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς για περίπου 15 λεπτά.

Εν τω μεταξύ φτιάχνουμε τη γέμιση για τα ρολά μελιτζάνας.

Βάζουμε στον επεξεργαστή τροφίμων τη φέτα και την πολτοποιούμε. Στη συνέχεια προσθέτουμε 15-20 φύλλα βασιλικού ψιλοκομμένα και φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Τα αναμιγνύουμε όλα μαζί και η γέμιση μας είναι έτοιμη. Ετοιμάζουμε τα ρολά μας βάζοντας σε κάθε κομμάτι μελιτζάνας μια κ.σ. από τη γέμιση και τα τυλίγουμε σε ρολά. Τα βάζουμε ένα ένα στην πιατέλα που θα τα σερβίρουμε, με την πλευρά που κλείνει το ρολό της μελιτζάνας προς τα κάτω.

Σερβίρεται κρύο.

Αντί για βασιλικό μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε δυόσμο.

Πηγή: cookbox.gr