

Recept



Avantpast involtini di melanzane - rulladas dad oberschinas

Per 4 persunas:

2 oberschinas

200 gr mozzarella

2 scadiolas sosa da tomatas frestga u pulpa da tomatas

basilic

3-4 tschaduns ieli d'ulivas

sal e paiver

Tagliar las oberschinas en talgias lungas satiglias (ev. cun la maschina da tagliar charn). Brassar las talgias en ieli d'ulivas e cundir cun sal e paiver. Rasar las talgias sin maisa e dar sin mintga talgia 2-3 quadrins mozzarella, 1 tschadun sosa da tomata ed 1 fegl basilic. Rullar las talgias ed emplunar da stretg en ina stgadella lunga per il furnel. Coier 20 minutas sin 200 grads en il furnel. Servir chaud u fraid. Garnir cun basilic manizza.

Recept ord:

Andrea Camilleris sizilianische Küche

Die kulinarischen Leidenschaften des Commissario Montalbano

Auturs: Martina Meuth e Bernd Neuner-Duttenhofer

Chasa editura: edition Lübbe