

## SPIEDINI DI MELANZANE AL TALEGGIO D.O.P.

**SPIEDINI DI MELANZANE AL TALEGGIO D.O.P.** una ricetta facile e semplicissima, perfetta per portare in tavola un secondo piatto sfizioso e ricco di gusto. Hanno una crosticina croccante e il ripieno è morbido e filante. Sono sicura che vi piaceranno tantissimo. Potete anche utilizzare le zucchine, come ho fatto negli [spiedini di zucchine con prosciutto](#) e formaggio, andranno a ruba!

Degli **involtini** preparati con **melanzane grigliate**, **panati** e ripieni di **TALEGGIO D.O.P.**, un formaggio D.O.P. prodotto e stagionato nel Nord Italia, proprio nelle zone in cui mi sono trasferita.

Il **TALEGGIO D.O.P.** è un formaggio con una forma tipica quadrata, dalla crosta sottile, morbida e rosata, soprattutto ricco di nutrienti, ben digeribile e naturale, perché non è ammesso alcun trattamento della crosta. Se non l'avete mai provato, questo è il momento giusto per farlo. Il suo sapore dolce, leggermente aromatico, si presta a molteplici preparazioni, oltre a gustarlo in purezza. Io ho scelto di utilizzarlo come ripieno dei miei spiedini di melanzane e il risultato è stato sorprendente: sapore delizioso e un cuore cremoso, ad ogni morso. Sono sicura che piacerà anche a voi.

Sponsorizzato da [TALEGGIO D.O.P.](#)



👤 Difficoltà  
**Molto facile**

€ Costo  
**Molto economico**

🕒 Tempo di preparazione  
**20 Minuti**

🕒 Tempo di cottura  
**20 Minuti**

🍽️ Porzioni  
**3 SPIEDINI**

🏠 Metodo di cottura  
**Forno**

🚩 Cucina  
**Italiana**

📅 Stagionalità  
**Primavera, Estate**

## Ingredienti

Per preparare gli **INVOLTINI DI MELANZANE** vi serviranno:

- 1 melanzana
- 250 g Taleggio D.O.P.
- q.b. sale
- q.b. pangrattato
- 1 uovo

## Passaggi

Per preparare gli **SPIEDINI DI MELANZANE AL TALEGGIO D.O.P.**

### Iniziate dalla cottura delle MELANZANE:

Tagliate la melanzana a fette sottili e fatela riposare per almeno 30 minuti, in uno scolapasta, spolverizzando le fette con poco sale. In questo modo perderà l'acqua di vegetazione amarognola.

Al termine grigliate le fette di melanzana su una bisticchiera, fino a renderle morbide.

### Preparate gli INVOLTINI DI MELANZANE RIPIENI DI TALEGGIO D.O.P.:

Al termine, farcite ogni fetta di melanzana grigliata con un pezzo grossolano di Taleggio D.O.P. Dopo arrotolate, fino a formare degli involtini ripieni.

Passate ogni involtino prima nell'uovo sbattuto e infine nel pangrattato. Fatelo aderire su tutta la superficie e infilate gli involtini, man mano, su degli stecchi di legno.

### COTTURA degli SPIEDINI DI MELANZANE AL TALEGGIO D.O.P.:

Adagiate gli **SPIEDINI DI MELANZANE ripieni di Taleggio D.O.P.** su una leccarda con carta forno, bagnateli con un filo di olio evo e cuoceteli in forno caldo, statico a 190° per circa 15 minuti. Dopo continuate con funzione grill per circa 3 minuti. La superficie deve diventare croccante e dorata.

### SERVITE:

Sfornate gli **SPIEDINI DI MELANZANE AL TALEGGIO D.O.P.** subito dopo e serviteli caldi e filanti. Buoni anche tiepidi o freddi.

## VARIANTI E SUGGERIMENTI

Se vi piace, potete arricchire il ripieno degli spiedini, anche con del prosciutto cotto o dei cubetti di pomodoro.