

INVOLTINI DI MELANZANE

Mi son resa conto che negli anni sono cambiata molto di carattere, una volta affrontavo le cose troppo seriamente e prendevo tutto troppo di punta, non che ora faccia le cose alla leggera, anzi, ma semplicemente cerco di sdrammatizzarle. Ci pensavo oggi al lavoro, perchè quando hai a che fare con qualcuno che ti fa una questione su tutto quello che devi fare e ti chiede mille perchè e cerca di trovarti altre soluzioni propinandole come migliori delle tue o gli rispondi *"a star qui a cercare altre strade perdi più tempo che a fare quello che ti ho chiesto"* e magari ti tocca pure di discuterci, oppure gli fai una bella battuta, sdrammatizzi, lui ti guarda un pò perplesso, ti dice *"tu non sei mica a posto"* naturalmente in dialetto romagnolo, si gira e fa quello che gli hai chiesto.. il risultato è sempre lo stesso solamente hai un'incazzatura in meno.. certo poi la volta che son girata male, particolarmente nervosa etc.. capita comunque!

Sul lavoro sono una persona estremamente professionale e non sopporto la leggerezza e la negligenza ma sinceramente mi piace avere un rapporto scherzoso coi colleghi fatto di battute e anche di prese in giro, trovo che questa "leggerezza" aiuti notevolmente le giornate.. in fondo al lavoro passiamo gran parte della vita, inoltre mi sono resa conto che dagli altri si ottiene molto di più.. sono contenta si essere diventata così.. all'inizio del mio percorso lavorativo mi chiamavano iena.. forse era il caso di aggiustare il tiro, ora invece mi dicono tutti che sono *"scema"*, in senso buono, e che *"faccio ridere"* devo dire che è più piacevole!!!

ps. mia mamma tempo fa ha trovato un'astuccio di mio fratello e sopra c'era scritto *"mia sorella è una vipera"*... hihhi.. certo loro in due maschi non mi facevano mai giocare qualche dispettuccio dovevo pur farlo...

INVOLTINI DI MELANZANE

per 8 involtini
1 melanzana tonda grande
4 fette di prosciutto cotto
scamorza affumicata
2 uova sode
basilico
salsa di pomodoro
cipolla
sale, peperoncino
olio evo

Ho fatto questa ricetta diverse volte, la prima volta ho passato nell'uovo sbattuto, infarinato e fritto le melanzane, la seconda le ho passate in forno, sempre dopo i passaggi uovo e farina, questa volta invece le ho grigliate e il risultato mi ha decisamente soddisfatto!!

Per prima cosa in una padella mettete a soffriggere una piccola cipolla tritata, mettete la salsa di pomodoro allungatela con dell'acqua, regolate con un pizzico di zucchero e salate, fate cuocere almeno 30 minuti, completate con peperoncino a piacere e del basilico fresco spezzettato. Tagliate le melanzane in 8 fette abbastanza spesse, se volete potete fare lo spurgo con il sale grosso, fate delle incisioni a losanga molto leggere senza assolutamente passare dall'altra parte della fetta (questo si fa per una cottura migliore e uniforme), con un pennello ungetele appena e cuocetele sulla griglia o sulla piastra, man mano che son cotte sovrapponetele e alla fine tenetele chiuse sotto un piatto per qualche minuto in modo che col calore mantengano la morbidezza.

Tagliate a metà le fette di prosciutto a rondelle la scamorza e in 4 le uova sode.

Prendete ogni fetta di melanzana mettete sopra il prosciutto poi la scamorza e infine al centro uno spicchio di uovo sodo, arrotolate l'involentino e fissate con uno stecchino.

Mettete tutti gli involtini in una teglia e cospargete con la salsa di pomodoro, fate cuocere in forno a 180° per circa 20 minuti, lasciate intiepidire e servite con un filo d'olio evo a crudo.



con questa ricetta partecipo al contest di IL GATTOGHIOTTO
di luglio
inoltre vorrei ringraziare di cuore Kiara del blog LA PANCIA
DEL LUPO per avermi donato questo premio
andate a visitare il suo bellissimo blog!!!!!!!