

Cannelloni di melanzane ripiene, il piatto unico per celebrare la fine dell'estate

Autore: Maria Paola Scaletta

Data: 07 Settembre 2021



I cannelloni di melanzane ripieni

- In questa ricetta non si usa la pasta
- Le fette di melanzane vanno arrotolate per creare i cannelloni
- Le melanzane non vanno fritte ma cotte al forno prima di essere assemblate

I **cannelloni di [melanzane](#)** sono l'alternativa alla classica [parmigiana](#). Le melanzane sono l'ortaggio principe dell'estate e si possono preparare in diverse tecniche. In questo caso, il cannellone verrà realizzato proprio con le fette dell'ortaggio, precedentemente cotte al forno.

Ecco gli ingredienti per preparare i cannelloni di melanzane

- Melanzane 1.2 kg
- Passata di pomodoro 800g
- Mozzarella per pizza 350 g
- 150 g dentro 100 sopra
- 12 sfoglie 500 g
- Aglio 1 spicchio
- Basilico qb
- Parmigiano 100 g
- Pane 100 g mollica
- Olio evo qb
- Sale qb

La ricetta dei cannelloni di melanzane di chef Luca Pappagallo

Per prima cosa cuocete al forno le melanzane al forno dopo averle fatte a metà e tagliando a rombi la polpa. Con un pennello oliatele, quindi mettete un pizzico di sale e infornatele in forno statico per 50 minuti a 180 gradi.

Trascorso questo tempo, sfornate e fatele raffreddare per bene. Nel frattempo cuocete il pomodoro in una padella con olio, aglio e il basilico. La salsa andrà cotta pochissimo, perché poi ci servirà abbastanza liquida, massimo 5 minuti.

In una ciotola mettete tutta la polpa che scaverete con un cucchiaino. Ora andiamo a schiacciarle in maniera più o meno grossolana. In una padella mettete ora la crema di melanzane, senza aggiungere olio ma mettendo il pane. Si deve asciugare tutto il liquido. Rimettete in ciotola e spegnete il sughetto. Aspettate che si raffreddi un po', poi aggiungete un uovo, il parmigiano, un po' di sale, la mozzarella a dadini che deve essere asciutta e il basilico spezzettato a mano. Trasferite questo composto in una sac a poche, ma se non l'avete potete fare ugualmente. In ogni sfoglia fate una striscia di farcia, arrotolate e disponete i cannelloni in teglia. Su tutti aggiungete altra mozzarella, la salsa di pomodoro, e il basilico. Mettete in forno a 180 gradi per 30 minuti.

Sfornate e lasciate raffreddare, prima di servire per far in modo che si assesti il tutto.

Riferimento articolo: <https://www.blogsicilia.it/food-drink/cannelloni-melanzane-lucapappagallo/633480/>

Generato il 20/05/2026