

18 Ιουλίου 2020

Ρολά μελιτζάνας γεμιστά με τυρί και μυρωδικά

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Υλικά (υλικά για 6 μερίδες)

Για την σάλτσα

4 φλιτζάνια ντοματάκια κονσέρβας

2 σκελίδες σκόρδο σε φετούλες

Αλάτι και ζάχαρη όσο σας αρέσει

2 κουτ. σούπας ελαιόλαδο

Για τις μελιτζάνες Ελαιόλαδο για να αλείψουμε τις μελιτζάνες

Αλεύρι για όλες τις χρήσεις

4 μεγάλα αυγά ελαφρά χτυπημένα

3 ½ φλιτζάνια ψίχα ψωμιού θρυμματισμένη

220 γρ. κεφαλοτύρι τριμμένο (2 2/3 φλιτζανιού)

2 μέτριες μελιτζάνες κομμένες κατά μήκος σε 18 φέτες πάχους περίπου 1 εκ.

350γρ. κασέρι τριμμένο στον χοντρό τρίφτη

1 ¼ φλιτζανιού ανθότυρο καλά στραγγισμένο

¾ φλιτζανιού φυλλαράκια φρέσκου βασιλικού ψιλοκομμένα

Μισό φλιτζάνι φυλλαράκια φρέσκιας μέντας ψιλοκομμένα

1/3 φλιτζανιού φυλλαράκια φρέσκιας ρίγανης ψιλοκομμένα Πιπέρι όσο σας αρέσει

Εκτέλεση

Ετοιμάζουμε την σάλτσα (μπορούμε και από την προηγούμενη). Σιγοβράζουμε, ντομάτες, σκόρδο, αλάτι, ζάχαρη και ελαιόλαδο μέχρι να δέσουν σε σάλτσα . Συνεχίζουμε το βράσιμο μέχρι να μειωθεί ο όγκος της στο ένα φλιτζάνι.

Κατεβάζουμε την σάλτσα από την φωτιά.

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180βαθμούς. Λαδώνουμε 3 κόλλες ψησίματος και 1 ταψί φούρνου μεγάλο που να χωράει τα ρολά μελιτζάνας (32 X 22εκ. και ύψος 5 εκ.)

Απλώνουμε μέσα σε ένα φαρδύ και ρηχό ταψάκι το αλεύρι. Σε ένα μπολ ρίχνουμε τα χτυπημένα αυγά και σε ένα άλλο αναμειγνύουμε το θρυμματισμένο ψωμί και 1 φλιτζάνι τριμμένο κεφαλοτύρι.

Αλατοπιπερώνουμε τις φέτες μελιτζάνας. Πιέζουμε μία - μία φέτα πάνω στο αλεύρι και μετά την βουτάμε στα χτυπημένα αυγά και στην συνέχεια στο μπολ με το ψωμί και το κεφαλοτύρι.

Απλώνουμε τις φέτες σε μονή σειρά στο λαδωμένο ταψί και τις ψήνουμε λίγες-

λίγες μέχρι να ροδίσουν και από τις 2 πλευρές για 15λεπτά κάθε φορά . Συνολικά 30 λεπτά περίπου. Τις αφήνουμε στο ταψί να κρυώσουν.

Αναμειγνύουμε σε ένα μπολ το κασέρι, το ανθότυρο, τα μυρωδικά και 1 φλιτζάνι κεφαλοτύρι. Αλατοπιπερώνουμε. Απλώνουμε περίπου 2 γεμάτες κουταλιές σούπας από το μείγμα των τυριών πάνω σε κάθε φέτα μελιτζάνας. Αρχίζοντας από την μυτερή της άκρη γυρίζουμε την μελιτζάνα σε ρολό έτσι ώστε να κλειστεί μέσα το τυρί.

Βάζουμε τα ρολά μέσα στο ταψί με το κλείσιμό τους προς τα κάτω. Ρίχνουμε κουταλιά - κουταλιά την σάλτσα πάνω στα ρολά και τα πασπαλίζουμε με το υπόλοιπο τριμμένο κεφαλοτύρι. Τα ψήνουμε ξεσκεπάστα για να ζεσταθεί η γέμιση μέχρι μέσα και να αρχίσει να γκρατινάρεται το πασπαλισμένο τυρί (περίπου 30 λεπτά).

Πηγή: epithimies.gr