Involtini di melanzane alla birra

- Ingredienti (4 persone)
- 8 fette di melanzana
- 8 fette di speck
- 1 mozzarella
- 1 barattolo di pomodori pelati a dadini
- 250 ml. di birra blonde
- olio extra vergine d’oliva q.b
- sale e basilico q.b.

Grigliamo le fette di melanzana, salandole solo a fine cottura. Prepariamo otto involtini di speck con dentro un bocconcino di mozzarella. Inseriamo dentro ogni fetta di melanzana l’involtino di speck e chiudiamo con uno stuzzicadenti. Prepariamo una salsa con olio, pomodoro, basilico e sale, sfumiamo con la birra e lasciamo restringere. Adagiamo gli involtini correggiamo di sapore e facciamo andare per qualche minuto. Serviamo.