

# Ρολάκια μελιτζάνας γεμιστά με τυρί, σε σάλτσα ντομάτας και βασιλικού

Φανταστικό πιάτο με ρολάκια μελιτζάνας τυλιγμένα γύρω από πεντανόστιμο τυρί. Η σάλτσα ντομάτας βασιλικού απογειώνει τη νοστιμιά. Φτιάξτε τα οπωσδήποτε!

## Τι θα χρειαστείτε

2-3 μελιτζάνες φλάσκες (κομμένες σε 16-20 φέτες)

1 κρεμμύδι ξερό

2 ώριμες ντομάτες στον τρίφτη

2 σκελίδες σκόρδο

200 γρ. τυρί όπως κεφαλοτύρι, γραβιέρα, καπνιστό μετσοβόνη, μαστέλο Χίου

1 χούφτα φρέσκος μαϊντανός ψιλοκομμένος

1 χούφτα φρέσκος βασιλικός ψιλοκομμένος

100 γρ. φέτα

Ελαιόλαδο

Αλάτι και πιπέρι

# Ρολάκια μελιτζάνας γεμιστά με τυρί, σε σάλτσα ντομάτας και βασιλικού

## Εκτέλεση συνταγής

Κόβουμε τις μελιτζάνες σε φέτες πάχους ενός δάχτυλου, όχι πολύ λεπτές, ούτε πολύ χοντρές. Αν χρειαστεί να ξεπικρίσουν, τις βάζουμε σε νερό με λεμόνι για λίγη ώρα.

Στο ταψί του φούρνου στρώνουμε λαδόκολλα. Βάζουμε πάνω τις μελιτζάνες αλατίζουμε ελαφρά και τις αλείφουμε με λίγο ελαιόλαδο.

Ψήνουμε στον φούρνο στους 200° για 20-25 λεπτά, να μαλακώσουν οι μελιτζάνες.

Εν τω μεταξύ ετοιμάζουμε τη σάλτσα. Σε κατσαρόλα σωτάρουμε φιλοκομμένο το κρεμμύδι και το σκόρδο. Προσθέτουμε τις τριμμένες ντομάτες, αλάτι, πιπέρι, το μαϊντανό και το βασιλικό φιλοκομμένο. Ανάλογα τις ντομάτες, αν χρειαστεί προσθέτουμε και μισό φλιτζάνι νερό.

Μαγειρεύουμε τη σάλτσα σε μέτρια φωτιά για 15 λεπτά περίπου.

Βγάζουμε τις μελιτζάνες από το φούρνο και τις αφήνουμε να κρυώσουν, ώστε να μπορούμε να τις πιάσουμε.

Κόβουμε το τυρί σε κομμάτια περίπου ίδιου πλάτους με τη στενή πλευρά της μελιτζάνας. Εγώ χρειάστηκα 16 κομμάτια γιατί έκοψα τις μελιτζάνες σε 16 φέτες. Τοποθετούμε κάθε κομμάτι στην κάτω πλευρά της μελιτζάνας και τυλίγουμε.

Σε ταψάκι που να χωράει τα ρολάκια βάζουμε λίγη από τη σάλτσα, να καλυφθεί ο πάτος. Μεταφέρουμε τα ρολάκια μελιτζάνας στο ταψί. Περιχύνουμε με την υπόλοιπη σάλτσα.

Πασπαλίζουμε με τη χοντροτριμμένη φέτα.

Ψήνουμε στους 200° στον αέρα για περίπου 25-30 λεπτά, να μελώσει η σάλτσα.

Γαρνίρουμε αν θέλουμε με φρέσκο βασιλικό και σερβίρουμε με φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Η σάλτσα είναι τέλεια και για βουτιές με φρέσκο ψωμάκι.

Καλή όρεξη!

Αν σας άρεσε αυτή συνταγή δείτε και [κολοκυθοκεφτέδες στο φούρνο](#) και [μελιτζάνες παπουτσάκια](#)

# Ρολάκια μελιτζάνας γεμιστά με τυρί, σε σάλτσα ντομάτας και βασιλικού

## Βήμα προς Βήμα

**1** Κόβουμε τις μελιτζάνες σε φέτες πάχους ενός δάχτυλου, όχι πολύ λεπτές, ούτε πολύ χοντρές. Αν χρειαστεί να ξεπικρίσουν, τις βάζουμε σε νερό με λεμόνι για λίγη ώρα.

**2** Στο ταψί του φούρνου στρώνουμε λαδόκολλα. Βάζουμε πάνω τις μελιτζάνες αλατίζουμε ελαφρά και τις αλείφουμε με λίγο ελαιόλαδο.

**3** Ψήνουμε στον φούρνο στους 200° για 20-25 λεπτά, να μαλακώσουν οι μελιτζάνες.

**4** Εν τω μεταξύ ετοιμάζουμε τη σάλτσα. Σε κατσαρόλα σωτάρουμε φιλοκομμένο το κρεμμύδι και το σκόρδο. Προσθέτουμε τις τριμμένες ντομάτες, αλάτι, πιπέρι, το μαϊντανό και το βασιλικό φιλοκομμένο. Ανάλογα τις ντομάτες, αν χρειαστεί προσθέτουμε και μισό φλιτζάνι νερό. Μαγειρεύουμε τη σάλτσα σε μέτρια φωτιά για 15 λεπτά περίπου.

**5** Βγάζουμε τις μελιτζάνες από το φούρνο και τις αφήνουμε να κρυώσουν, ώστε να μπορούμε να τις πιάσουμε.

**6** Κόβουμε το τυρί σε κομμάτια περίπου ίδιου πλάτους με τη στενή πλευρά της μελιτζάνας.

**7** Τοποθετούμε κάθε κομμάτι στην κάτω πλευρά της μελιτζάνας και τυλίγουμε.

**8** Σε ταψάκι που να χωράει τα ρολάκια βάζουμε λίγη από τη σάλτσα, να καλυφθεί ο πάτος.

**9** Μεταφέρουμε τα ρολάκια μελιτζάνας στο ταψί.

**10** Περιχύνουμε με την υπόλοιπη σάλτσα.

**11** Πασπαλίζουμε με τη χοντροτριμμένη φέτα.

**12** Ψήνουμε στους 200° στον αέρα για περίπου 25-30 λεπτά, να μελώσει η σάλτσα.

**13** Γαρνίρουμε αν θέλουμε με φρέσκο βασιλικό και σερβίρουμε με φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Η σάλτσα είναι τέλεια και για βουτιές με φρέσκο ψωμάκι. Καλή όρεξη! Αν σας άρεσε αυτή συνταγή δείτε και κολοκυθοκεφτέδες στο φούρνο και μελιτζάνες παπουτσάκια