

Cannoli di melanzane e pomodorini, la ricetta veloce e sfiziosa

Autore: Redazione

Data: 19 Giugno 2020



La **ricetta** dei **cannoli di melanzane** e **pomodorini** si prepara in un lampo, è gustosa e anche [leggera](#). Si tratta di un ottimo suggerimento per quelle occasioni in cui abbiamo voglia di un [piatto fresco](#), ma non vogliamo accontentarci di una semplice **insalata**. Leggendo gli **ingredienti** e il procedimento, vi renderete subito conto di quanto sia facile portarla in tavola.

La parte un po' più impegnativa riguarda la cottura delle melanzane, che vengono grigliate. Per il resto, si cucina in un lampo. La ricetta e le foto sono di Mimma Morana. Partendo da questa base, potrete anche aggiungere ingredienti e personalizzare i cannoli di melanzane, magari con un buon [formaggio siciliano](#). Lasciatevi ispirare!

Ricetta dei cannoli di melanzane e pomodorini

Ingredienti

- 2 melanzane viola
- 1\2 kg di pomodorini
- 2 cucchiaini di capperi salati
- 4 cucchiaini di basilico fresco tritato
- 2 spicchi d'aglio
- 1 cucchiaino di origano
- olio extravergine d'oliva

Procedimento

1. Tagliare le melanzane a fette, disporle in un contenitore e cospargerle con poco sale.
2. Lasciare che perdano l'acqua di vegetazione, per 1\2 ora.
3. Sciacquarle abbondantemente.
4. Cuocerle su una piastra di ghisa o su una padella antiaderente.
5. Preparare un salmoriglio con olio extravergine d'oliva, 2 spicchi d'aglio a pezzi, origano e sale.
6. Quando le melanzane sono cotte, intingerle nel salmoriglio da entrambe le parti e lasciare riposare.
7. Lavare i pomodorini, togliere i semi e tagliare a pezzettini.
8. Metterli in una ciotola e condirli con olio extravergine d'oliva, capperi dissalati e tritati, basilico fresco tritato e, se piace,
9. uno spicchio d'aglio tritato finissimo (facoltativo).
10. Mescolare bene.
11. Farcire le fette di melanzane con un cucchiaino di pomodorini conditi.
12. Arrotolare e disporre in un piatto da portata.
13. Guarnire con pomodorini e basilico.

Buon appetito!

[Foto e ricetta di Mimma Morana](#)

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/cannoli-di-melanzane-con-pomodorini-ricetta/>

Generato il 13/05/2026