



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002887 - Ricetta d'Autore

Registrata in data **13 Mag 2019** alle ore **12:11**

da **FRANCESCO GIULIANO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

La fucina di Efesto

Melanzana arrosto ripiena della sua polpa con pomodoro e uvetta di Corinto, su crema di pomodorino giallo del Piennolo leggermente piccante

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 4 persone

500 g melanzane nere tonde
250 g passata di pomodoro
250 g pomodorini gialli del piennolo
20 g olio evo
4 g sale fino
2 g peperoncino in polvere
10 g basilico
6 g uvetta di Corinto
15 g ricotta salata

Prodotti utilizzati

Pomodorini gialli del Piennolo La Fiammante gourmet, passata di pomodoro La Fiammante

Strumenti di cottura

Microonde, piano a induzione

Preparazione

Pulire le melanzane e scavarne la polpa al 70%. Cuocere la polpa con olio, sale, uvetta di Corinto e passata di pomodoro fino a cottura. Cuocere la melanzana al microonde con un filo di olio e sale a modalità crisp per 14 minuti. Riempire la melanzana con il condimento a base di pomodoro e melanzana. Preparare una crema di pomodorino giallo frullando i pomodori provo della buccia e passando a setaccio. Disporre una quota di crema di pomodoro sulla quale adagiare la melanzana che guarniremo con un ciuffo di basilico e una spolverata di ricotta salata.