



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003114 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 02 Set 2019 alle ore 18:52**

**da FRANCESCO CICCIO COSTANTINO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Melanzana vanitosa dello chef Gianni Mellone

Melanzana in pastella farcita di mozzarella e pomodoro confit, frita è servita con pomodoro, crema di basilico e salsa di Parmigiano.

Tempo di preparazione: 30 minuti

### Ingredienti per 1 persone

n. 4 Melanzana  
Melanzana lunga  
200 g Mozzarella di bufala campana  
n. 6 Pomodorini  
Pomodorino confit  
50 g Parmigiano Reggiano  
Salsa  
50 g Basilico  
Crema  
500 g Pomodoro pelato san marzano  
Cotto

### Strumenti di cottura

Forno - friggitrice - fuochi

### Preparazione

Mettere a cuocere il pomodoro. Passare le melanzane in forno per 20 minuti a 180°, spelare la melanzana e tagliare a metà quindi farcire con pomodorino confit e 50 g di mozzarella ognuna. Passare in pastella (preparata con acqua, farina e tuorlo d'uovo), friggere a 180°. Riporre la melanzana in un teglia e condirla con il pomodoro pelato, la crema di basilico e salsa di parmigiano, utilizzare una spatola per impiattarla.

### Vino consigliato

Pinot nero

### La ricetta ha partecipato a:

Alice web food experience from Giffoni