



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002795 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 12 Mar 2019 alle ore 11:07

da FIAMMETTA FRAMBOSI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Millefoglie di triglia

Strati alternati di melanzana grigliata, triglia profumata al timo e passata in padella, salsa di pomodoro allo zenzero, burrata.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 2 persone

n.1 melanzana
n. 8 triglie
400 g polpa di pomodoro bio
n. 1 patata
n. 1 burrata
timo q.b.
basilico q.b.
olio al basilico q.b.
sale q.b.
zucchero q.b.
zenzero q.b.
aglio q.b.
pan grattato q.b.
olio q.b.
capperi q.b.

Prodotti utilizzati

Polpa di pomodoro bio La Fiammante

Strumenti di cottura

Fornello griglia

Preparazione

Tagliare la melanzana tonda a fette sottili e grigliarla. Nel frattempo imbiondire uno spicchio d'aglio in camicia in una padella con poco olio poi aggiungere la polpa di pomodoro bio una parte tagliata a dadini, aggiustare di sale e aggiungere un pizzico di zucchero, dello zenzero fresco grattugiato e delle foglie di basilico. Portare a cottura e frullare la polpa ottenendo una crema omogenea. Sfilettare le triglie imbottirle a coppia con del pane grattugiato, capperi tritati e timo e passarle velocemente in una padella calda con un po' d'olio. Frullare la burrata con un goccio di olio e un pizzico di sale. Comporre il piatto ponendo la salsa di pomodoro alla base, creare una millefoglie alternando strati di melanzana, salsa di pomodoro, triglia e burrata. Finire il piatto con della burrata e qualche goccia di olio profumato al basilico.

Vino consigliato

Vino bianco frizzante

La ricetta ha partecipato a:

Pomorosso d'autore- Sani e Mediterranei