



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000768

Registrata in data 28 Ago 2016 alle ore 10:02

da TEAM COSTA DEL CILENTO

Raviolo ripieno di melanzana e provola con carpaccio di sgombro e cips di melanzane baby

Una specialità del nostro chef Salvatore Califano che ha conquistato il primo posto alla competizione di cucina mediterranea a Policastro.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 4 persone

1 kg di pasta all'uovo
erba cipollina q.b.
sale e pepe q.b.
600 g melanzana lunga
200 g provola
n. 4 melanzana baby
700 g sgombro
maggiorana q.b.

Preparazione

Per la pasta all'uovo

Versare la farina nella planetaria con gancio, versare il tuorlo un po' alla volta ed impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo, far riposare in frigo per 30/35 minuti.

Per il ripieno

Lavare le melanzane, cuocere a 300° nel forno senza ventola per 10/15 minuti e ricavare solo la polpa, aggiustare di sale pepe e maggiorana.

Carpaccio di sgombro

Sfilettare lo sgombro, disporre tra due fogli di carta fata, battere leggermente con il batticarne, dopo di che prendere un coppapasta e coppare.

Cips di melanzane baby

Lavare le melanzane, tagliare a fette sottili friggere a 120° ed essiccare per 6/8 ore.