



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002048 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 18 Apr 2018 alle ore 13:14

da ROSARIA ORRÀ¹

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Ricordo di Parmigiana

Un antipasto fresco, leggero, facilissimo da preparare e che porta l'estate nel piatto.

Tempo di preparazione: 90 minuti

Ingredienti per 4 persone

n. 1 melanzana grande
60 g di mozzarella
180 ml di passata di pomodoro
olio extravergine di oliva q.b.
sale q.b.
aglio
basilico fresco

Prodotti utilizzati

Olio extravergine di oliva Petrazzuoli, Passata di Pomodoro DAMA

Strumenti di cottura

Microonde

Preparazione

Lavare la melanzana, bucatene la buccia e farla appassire in forno. Io ho usato la funzione crisp del mio microonde. Appena è pronta, metterla in un contenitore coperto con pellicola e farla raffreddare.

Ricavarne la polpa (dovrebbe essere di circa 120 g) e mettere, per il momento, da parte la buccia.

Ripassare la polpa in padella con un filo d'olio extravergine ed un pizzico di sale, per farla asciugare un pochino. Una volta fredda metterla in un cutter con la mozzarella (che ha riposato in frigo un giorno), il basilico, una puntina d'aglio già grattugiata, olio extravergine d'oliva. Dare 2-3 colpi e aggiustare di sale se è necessario.

Condire la passata con olio extravergine d'oliva, sale e una puntina d'aglio se vi piace. Passarla al microonde per non più di 30 secondi. Si deve solo intiepidire. Aggiungere una foglia di basilico, che allontanerete insieme all'aglio prima di impiattare.

Prendere le bucce della melanzana, tagliarle a strisciole e friggerle con olio extravergine d'oliva.

Comporre il piatto. Per ogni commensale preparare una quenelle con le melanzane e porla alla base di una piccola fondina. Versare la passata di pomodoro appena tiepida e decorare con le bucce fritte e foglioline di basilico.