



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002801 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 15 Mar 2019 alle ore 13:03

da SARA GRANERO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Rose di melanzane

Melanzane fritte solo passate nella farina di riso per renderle un piatto gluten free. Appoggiate su un letto di passata di pomodoro leggermente piccante

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 4 persone

n. 2 melanzane lunghe
Sale grosso q.b.
Farina di riso q.b.
Olio per friggere q.b.
300 g di passata di pomodoro
n. 1 spicchio d'aglio
n. 1 peperoncino
Olio evo q.b.
Basilico
Sale q.b.
Parmigiano q.b.

Prodotti utilizzati

Farina di riso Molino Rossetto, passata di pomodoro

Preparazione

Lavare e affettare le melanzane a rondelle sottili. Metterle in uno scolapasta con il sale grosso. Lasciar riposare. In un pentolino soffriggere in due cucchiaini d'olio evo l'aglio e il peperoncino. Togliere e aggiungere la passata di pomodoro. Cuocere a fuoco basso per 20 minuti. Aggiustare di sale. A fine cottura aggiungere qualche foglia di basilico. Sciacquare e asciugare bene le melanzane. Disporre 7 fette in fila leggermente sovrapposte. Arrotolare le fette in modo da formare una rosa e bloccarle con gli stuzzicadenti. Calcolare da 1 a 3 rose a testa (dipende se le usate come secondo vegetariano o come contorno o accompagnamento.) Passare le rose e le fette rimanenti nella farina di riso e friggerle in olio caldo. Fatele asciugare su carta per fritti e togliete gli stuzzicadenti. Sul piatto da portata versare la passata di pomodoro, adagiare sopra le rose e alcune fettine singole. Guarnire con parmigiano e qualche foglia di basilico fresco.

Vino consigliato

Tocai, vermentino.