



**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. Togliarli 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.