



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002778 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 27 Feb 2019 alle ore 09:09

da MANUEL CIARDELLI

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Tutto nella norma

Una norma che non è nella norma

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 6 persone

n. 1 barattolo di conserva di pomodoro
n. 1 melanzana
olio evo q.b.
sale q.b.
pepe q.b.
qualche foglia di basilico
olive nere q.b.
n. 2 pugni di spaghetti
colla di pesce q.b.
n. 1 cipolla
yogurt acido q.b.
paprika q.b.

Prodotti utilizzati

Pomodoro La Fiammante

Strumenti di cottura

Tre padelle, sfere di silicone

Preparazione

Far andare il pomodoro con la cipolla tagliata sottile, con il basilico, la melanzana tagliata a cubetti, olio evo, sale e pepe e le olive tagliate a rondelle. Intanto scogliere la colla di pesce, appena pronto unire il tutto, versare nelle sfere di silicone e porre in frigorifero, con la buccia della melanzana da parte che friggeremo. Nel frattempo lessiamo gli spaghetti e creando dei nidi li friggiamo con le melanzane, appena pronte le sfere le spolveriamo con la paprika e impiattiamo, per decoro usiamo lo yogurt acido battuto con le foglie di basilico

Vino consigliato

Pinot grigio ramato