

MELANZANE ALLA PROVENZALE



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

In una casseruola riscaldare l'Olio extravergine e farvi imbiondire l'aglio insieme a un poco d'acqua . Aggiungere le Acciughe e di seguito i pinoli lasciandoli tostare sul fuoco . A questo punto incorporare le melanzane e la Polpa di pomodoro; aggiustare di pepe e sale, poi cuocere per circa dieci minuti. Completare con una spolverata di basilico fresco tritato.

Menù-Zutaten

100 g Polpavera taglio grosso - UT3

10 g Aglio a fettine - 1225

20 g Olio extravergine di oliva - EK5

30 g Filetti di Acciughe - MP1

Zutaten

q.b. Sale e Pepe

30 g Pinoli

q.b. Basilico