# MELANZANE GRATINATE CON POMODORINA E PROVOLA AFFUMICATA

## Menù-Zutaten

450 g Pomodorina - CA3

50 g Pane Bruschetta...Mia - 7010

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

## Zutaten

q.b. Basilico fresco

q.b. Parmigiano reggiano grattugiato

900 g Melanzane

q.b. Sale

120 g Provola affumicata cubetti

**Chef:** Leonardo Pellacani

**Glutenfrei**

## Zubereitung

Per 6 persone

Lavare e asciugare accuratamente le melanzane, tagliarle a metà e praticare delle incisioni nella parte interna, senza forare la pelle. Aggiungere un filo d'Olio extra vergine d'oliva e un pizzico di sale, cuocere in forno per 20 minuti a 180°C. Togliere dal forno e una volta intiepidite, con un cucchiaio, scavare l'interno della melanzana e tagliare finemente la polpa. Riempire le melanzane con un cucchiaio di Èpomodorina, un pò di pane Bruschetta...Mia tagliato a quadretti e tostato e la Povola. Ultimare con Èpomodorina, qualche foglia di basilico ed una manciata di Parmigiano reggiano grattugiato. Gratinare in forno a 190°C per dieci minuti. Impiattare e decorare con gocce di olio precedentemente aromatizzato al basilico.

## Verarbeitung ohne Gluten

Utilizzare pane riportante la dicitura "senza glutine" in etichetta.

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)