

## MELANZANE ALLA PROVENZALE



### Menù Ingredients

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

### Ingredients

q.b. Sale e Pepe  
30 g Pinoli  
q.b. Basilico

Chef: Leonardo Pellacani

### Method

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.