MELANZANE GRATINATE CON POMODORINA E PROVOLA AFFUMICATA



Menù Ingredients

450 g Pomodorina - CA3

50 g Pane Bruschetta...Mia - 7010

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredients

q.b. Basilico fresco

q.b. Parmigiano reggiano grattugiato

900 g Melanzane

q.b. Sale

120 g Provola affumicata cubetti

Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Method

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.

Gluten Free Method

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

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)