

## MELANZANE ALLA PROVENZALE



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Preparación

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.

### Ingredientes Menù

100 g Polpavera taglio grosso - UT3  
10 g Aaglio a fettine - 1225  
20 g Olio extravergine di oliva - EK5  
30 g Filetti di Acciughe - MP1

### Ingredientes

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