

## MELANZANE GRATINATE CON POMODORINA E PROVOLA AFFUMICATA



### Ingredientes Menù

450 g Pomodorina - CA3  
50 g Pane Bruschetta...Mia - 7010  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingredientes

q.b. Basilico fresco  
q.b. Parmigiano reggiano grattugiato  
900 g Melanzane  
q.b. Sale  
120 g Provola affumicata cubetti

**Chef:** Leonardo Pellacani

**Sin gluten**

### Preparación

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 Pomodorina, un pò di pane Bruschetta...Mia tagliato a quadretti e tostato e la Provola. Ultimare con Pomodorina, 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.

### Procedimiento sin gluten

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