CHICCHE DI PATATE CON MELANZANE E RICOTTA STAGIONATA



Ingrédients Menù

60 ml Olio extravergine di oliva - EK5

800 g Chicche di patate - RE1

800 g Pomodorina - CA1

Ingrédients

500 ml Olio di semi

1 spicchio Aglio

q.b. Basilico fresco

240 g Ricotta stagionata

4 Melanzane viola

q.b. Sale

Chef: Giovanni Pace

Préparation

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente le Chicche di patate. Nel frattempo tagliare le melanzane a cubettoni, avendo cura di risparmiarne parte della buccia che andrà poi tagliata a julienne. Portare ora ad ebollizione l'olio di semi e friggere la julienne e i cubetti di melanzana, sgocciolandoli su carta assorbente a frittura ultimata. A questo punto, in una casseruola far rosolare l'aglio in camicia insieme a un poco d'Olio extravergine, quindi eliminare lo spicchio ed inserire la Pomodorina e il basilico tagliato a striscioline. Scolare le Chicche di patate e saltarle nella salsa al Pomodoro, quindi trasferirle nei piatti. Completare con le melanzane fritte e la ricotta stagionata grattugiata a filangeé.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)