

MELANZANE ALLA PROVENZALE



Ingredienti Menù

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

Ingredienti

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

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

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.