MELANZANE ALLA PROVENZALE



Chef: Leonardo Pellacani

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

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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)