MELANZANE RIPIENE



Ingredienti Menù

20 pz Dorati - TN1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

2 melanzane

100 g mozzarella di bufala

q.b. basilico

q.b. sale e pepe

80 g salame piccante

Chef: Manuele Malagola

Procedimento

Per 4 mezze melanzane.

Tagliare a metà le melanzane per il lungo e svuotarle a barchetta. Cuocerle in teglia a 160°C con 30% di vapore per circa 8/10 minuti. Saltare la polpa tolta in una padella con un filo d'olio. Quando saranno cotte, aggiungere il Pane grattugiato, il salame piccante tagliato a cubettini, la mozzarella, qualche foglia di basilico, alcuni Dorati tagliati grossolanamente, un filo d'olio e aggiustare di sale e pepe. Mescolare il tutto e farcire le melanzane. Finire di cuocere in forno a 160/170°C per circa 20 minuti. All'uscita decorare con foglie di basilico e i restanti Dorati.

© 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)