MELANZANA BRUSCHETTATA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 2 melanzane
- 100g ricotta fresca
- q.b. Pomodorini Gourmet a Spicchi Mid-Dry
- q.b. Tris di Olive Denocciolate Piccanti
- q.b. Peperoncini Gocce Gialle in Agrodolce
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Origano - Essiccato
- q.b. Sale Rosa Fino
- q.b. Pepe Nero Macinato Grosso
- q.b. basilico fresco

PROCEDIMENTO

- Tagliare le melanzane a fette trasversali spesse circa tre centimetri. Salare e lasciare sgocciolare in uno scolapasta per qualche ora.
- Asciugare bene con carta assorbente e friggere in olio caldo sino a completa doratura.
- Lavorare la ricotta con sale, pepe, olio extravergine e inserire in una sac à poche.
- Disporre le melanzane in un piatto e farcire con le olive piccanti, i pomodori semisecchi, ciuffetti di ricotta e guarnire con i peperoncini dolci.
- Completare con origano e basilico fresco.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Pomodorini Gourmet a Spicchi Mid-Dry



Tris di Olive Denocciolate Piccanti



Peperoncini Gocce Gialle in Agrodolce



Olio Extra Vergine di Oliva



Origano - Essiccato



Sale Rosa Fino



Pepe Nero Macinato Grosso