MINI TIMBALLO DI MACCHERONCINI CON MELANZANE E ZUCCHINE GRIGLIATE SU VELLUTATA DI FORMAGGI



INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 8 fette Melanzane Grigliate
- 8 fette Zucchine Grigliate
- 1 falda Peperoni Grigliati
- 160g maccheroncini
- 100g salsa pomodoro
- 30g scalogno
- 8 foglie di basilico
- 50g scamorza fresca
- 50g parmigiano reggiano
- olio extravergine di oliva
- sale e pepe bianco

per la vellutata di formaggi

- 100g Crema ai Cinque Formaggi
- 30g gorgonzola
- 4 cucchiai di panna fresca
- 3 rametti di timo

PROCEDIMENTO

- Asciugare le melanzane e le zucchine Demetra con l'aiuto di una carta assorbente. Tagliare le melanzane a strisce larghe come le zucchine.
- Foderare uno stampo monoporzione alternando le zucchine e le melanzane facendole aderire bene alla parete.
- Cuocere i maccheroni in abbondante acqua salata al dente, colare e condire con la salsa pomodoro, con lo scalogno precedentemente rosolato con l'olio extravergine di oliva, con le foglioline di basilico, con i dadolini di scamorza fresca e infine con il Parmigiano Reggiano.
- Riempire gli stampini foderati con le verdure grigliate Demetra e mettere in forno per 10 minuti a 160°C.
- A parte, sciogliere la Crema di formaggi Demetra con il gorgonzola e la panna, rendere il tutto omogeneo con l'aiuto del minipimer e profumare con le foglioline di timo.
- Servire con la crema di formaggi a specchio con sopra il timballo e guarnizione di filetti fini di peperoni grigliati e foglioline di basilico.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Melanzane Grigliate



Zucchine Grigliate



Peperoni Grigliati



Crema ai Cinque Formaggi