



DARNA DI OMBRINA ARROSTO, SCAMPO, MELANZANA E LATTE DI STRACCIATELLA AFFUMICATA

Ingredienti

250 gr. di ombrina pescata all'amo
olio
sale
pepe
timo
12 aglio
1 scampone
1 melanzana
100 gr. di stracciatella affumicata
basilico fresco

Procedimento

Eviscerare l'ombrina, tenendo da parte la lisca così da poter creare un fumetto, condirla con sale, pepe, olio e metterla da parte.

Cuocere la melanzana direttamente sul gas, a fuoco vivo, spellarla e tritarla

finemente.

Lasciare scolare il liquido di governo e condirla.

Scottare la darna di ombrina in una padella antiaderente da tutti i lati.

Nel piatto, mettere qualche ciuffetto di melanzana, adagiare l'ombrina, la stracciatella e lo scampo leggermente scottato.

Irrorare con gocce di salsa di basilico.