



PARMIGIANA 3.0

Ingredienti

Melanzane 2
Pomodoro Piccadilly 1Kg
Salsa di pomodoro 500 g
Cipolla 1
Basilico 1 piantina
Burrata 1 (150g circa)
Panna 50g
Sale, olio, pepe, erbe aromatiche q.b.

Procedimento

Pulire le melanzane, condire con sale, pepe, olio ed erbe, avvolgere in carta stagnola e infornare a 180° per un'ora.

Dopo tagliarle a metà e infornarle per un'altra mezz'ora, infine spennellare con salsa di pomodoro e infornare per altri 10-15 minuti.

Per la salsa di pomodoro:

Lavare e tagliare i pomodori Piccadilly a metà.

In un tegame versare olio, cipolla, pomodori, salsa e basilico; portare a cottura,

frullare, e filtrare il tutto.

Per il dressing di basilico:

Sbollentare basilico precedentemente lavato, raffreddare immediatamente e frullare con olio, infine correggere di sale

Per la salsa di burrata:

Riscaldare la panna, aggiungere la burrata tagliata grossolanamente, frullare e filtrare il tutto

Impiattamento:

Nappare la melanzana con la salsa di pomodoro, disporla su un piatto fondo e poi divertirsi con le due salse di burrata e basilico.