



MAZZANCOLLE, MELANZANE TRIFOLATE, POMODORO



Ingredienti

Mazzancolle sgusciate q. b

Melanzane q.b., sedano q.b., capperi q.b., basilico, prezzemolo

Pomodori q.b., Worcestershire sauce, tabasco, olio Evo, succo limone, succo arancia.

Procedimento

Per le melanzane trifolate:

Tagliare a cubetti piccoli, le melanzane, trifolarle in padella con uno spicchio di aglio in camicia e metterle in una bowl.

Sbollentare il sedano in acqua salata, raffreddarlo in acqua e ghiaccio e tagliarlo a cubetti. Unire sedano, melanzane, capperi battuti al coltello, Condire con olio EVO, basilico e prezzemolo.

Per il pomodoro:

Frullare tutti gli ingredienti insieme fino ad ottenere una salsa liscia ed omogenea, setacciare e conservare in frigo.

Al centro del piatto mettiamo l'insalatina di melanzane trifolate, adagiamo le mazzancolle scottate e contorniamo con la salsa fredda al pomodoro.