

Barchette di melanzane grigliate

Categoria: Portate - Antipasti



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min Cottura: 30 min Dosi per: 4 persone

Costo: Basso Difficoltà: Bassa

Le barchette di melanzane grigliate sono un antipasto sfizioso e saporito, una preparazione originale che allieterà i vostri buffet e le vostre cene in compagnia. Le barchette di melanzane grigliate si preparano facilmente e vengono aromatizzate con un condimento a base di menta tritata che gli conferisce una piacevole nota di freschezza.



Ingredienti

» Aceto di vino bianco 1 cucchiaino	» Pane casereccio 4 fette
» Aglio 2 spicchi	» Pepe q.b.
» Melanzane lunghe 2	» Sale q.b.
» Menta fresca tritata 3 cucchiaini	

Preparazione



Tagliare le melanzane in due per il verso lungo (1). Praticare sulla polpa delle incisioni parallele molto ravvicinate (3 o 4 mm) in modo obliquo, in entrambi i versi (2-3).



Spennellare con dell'olio extravergine (4), salare e pepare e iniziare a grigliare dal lato reciso (5) fino alla formazione di righe di cauterizzazione marcate, circa 5 minuti. Ruotare di 90° e continuare fino alla formazione di un motivo a rombi. Rivoltare le melanzane sul lato della pelle e completare la cottura. Saranno pronte quando la polpa avrà una consistenza morbida e

cremosa, circa 20 minuti. Nel frattempo preparare il dressing, tritate la menta (6) e mettetela in una ciotolina insieme all'olio



mischiate con l'aceto (7), il sale e pepe (8) ed emulsionate. Quando le melanzane saranno pronte toglietele dalla griglia (9) e



estraete la polpa con un cucchiaio (10) e mettetela da parte (11). Quindi preparate il pane (12)



spennellate con l'olio (13) e mettetelo a grigliare (14), a cottura ultimata strofinare l'aglio sulla bruschetta (15),



disponete sopra la polpa delle melanzane (16), condite con il dressing preparato in precedenza, insaporite con qualche chicco di sale grosso (17) e decorate con delle foglioline di menta (18). Il cremoso della melanzana farà da contrasto alla bruschetta croccante aromatizzata all'aglio. Spennellare le fette di pane con l'olio e grigliare allo stesso modo.

Consiglio

Se non possedete un barbecue potete preparare le bruschette di melanzane grigliate anche in forno, procedete praticando i tagli sulla polpa di melanzane nello stesso modo. Disponete poi le melanzane su una teglia da forno ricoperta con l'apposita carta e lasciate cuocere fino a raggiungere la cottura desiderata.

consigli per gli acquisti

Pentole in fusione di alluminio. Made in Spain, composte da un'ampia gamma di prodotti, progettati per offrire la massima robustezza e resistenza alla deformazione grazie sia al materiale utilizzato sia allo studio accurato degli spessori per ciascuno dei punti critici. Il rivestimento è in Teflon Platinum by Dupont (3 strati antiaderente: Primer, Midcoat, Platinum) per garantire la massima qualità, durata ed efficienza. tutti gli articoli sono adatti all'utilizzo su qualsiasi piano di cottura (vetroceramica e induzione compresi).



Prodotto scelto per te da ePRICE. Vedi dettagli.

