

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Anello di melanzane

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

3 melanzane scure
2 zucchine
1 spicchio d'aglio
tonno
patate lessate
parmigiano
uova
pinoli
prezzemolo
basilico
olio
burro
pepe
sale.

PREPARAZIONE

1 Svuotare della polpa le melanzane e lasciare da parte i gusci che potranno essere

riutilizzati per altre preparazioni. Saltare la polpa in padella con un filo d'olio e uno spicchio d'aglio, quindi ridurla in purea.

Una volta fredda, aggiungere tonno, le patate lessate e schiacciate, parmigiano, uova, pinoli, prezzemolo e basilico.

Imburrare uno stampo ad anello, versarvi il composto e infornare a bagnomaria fino a che la superficie non sarà dorata.

Nel frattempo tagliare delle zucchine con la mandolina e passarle in olio caldo fino a dorarle. Salare e pepare.

Sformare l'anello e riempire il foro centrale con le zucchine.

