

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.

