

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Melanzane in salsa miso

---

LUOGO: *Asia / Giappone*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    COSTO: *medio*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*

---



### INGREDIENTI

MELANZANE 1

MISO ( salsa ) -

SEMI DI SESAMO TOSTATI bianchi e neri -

OLIO DI SEMI PER FRITTURA 500 ml

### PREPARAZIONE

- 1 Tagliate la melanzana per il lungo, quindi incidete la polpa creando una graticola, quindi prima in diagonale in un senso e poi in diagonale nel senso opposto.



- 2 Friggete le due metà di melanzana con la parte della polpa rivolta verso il basso quindi riponete la melanzana su carta assorbente per rimuovere l'olio in eccesso con la polpa a contatto con la carta.





- 3 Disponetela in un piatto, irroratela con la salsa miso, distribuitevi sopra i semi di sesamo bianchi e neri e servite.