

ANTIPASTI E SNACK

Mousse di Melanzane

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

2 o 3 melanzane (a seconda di quanti sono i commensali)
aglio q.b.
succo di limone (anche il limone spremuto va bene)
foglie di menta fresca
verdure crude a scelta.

PREPARAZIONE

1 Tagliare le melanzane a cubetti, tritare l'aglio e la menta. Frullarli insieme fino ad ottenere un composto quasi omogeneo. Aggiungere il succo di limone (in quantità relativa alle vostre preferenze). Frullare ancora o mescolare.

Mettere tutto in una terrina e lasciare raffreddare bene in frigorifero.

2 Servire poi la mousse fredda accompagnata, per esempio, da gambi di sedano, carote

crude tagliate a listelle e, volendo, grissini e crostini di pane.