

ANTIPASTI E SNACK

Rollè di melanzane, mozzarella e basilico.

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

salsa di pomodoro
melanzane
mozzarella
olio d'oliva
basilico
acqua
farina sale
pangrattato
olio d'arachidi
ricotta salata.

PREPARAZIONE

1 Preparete la salsa di pomodoro.



- 2 Affettare le melanzane in fette con uno spessore di 1 cm, mantenendo tutta la buccia se son melanzane tondo violette, se son di colore scuro meglio non lasciarla tutta diventerebbe difficile poi la cottura in forno.

Salare le melanzane da un solo lato ed infornare a 170°C fino ad ammorbidire del tutto le fettine.





3 Per evitare che le melanzane si asciughino troppo a metà cottura, pennellate con poco olio d'oliva e reinfornate fino a cottura ultimata.





- 4 Intanto tagliare la mozzarella a fettine, lasciarla su un piano inclinato ad eliminare il latticello, lo spessore dev'esser al massimo 3 mm in modo che possa sciogliersi durante la successiva fase di frittura.



- 5 Stendere sul piano di lavoro la pellicola trasparente componendo il rotolo.

Le fette di melanzana alla base vanno sovrapposte per qualche cm una all'altra poi la mozzarella e il basilico.



6 Arrotolare il tutto aiutandosi con la pellicola e poi avvolgere il salsicciotto a caramella.



7 Il rollè è un pò troppo molle da maneggiare subito, conviene posarlo su un piatto e metterlo in freezer per una mezz'oretta a rassodare.

Nel frattempo preparare una pastella consistente con acqua, farina, sale e un cucchiaino d'olio, usare la frusta per non creare grumi.



8 Fare una doppia panatura passando il rollè due volte nella pastella e poi nel pangrattato in modo che risulti una crosta sufficientemente spessa da reggere il contenuto e bella croccante.





- 9 Friggere in olio d'arachidi portato da prima a giusta temperatura (non avendo un termometro a sonda, usate uno stuzzicadenti immergendolo dovrete vedere le bollicine che si sprigionano attorno alla parte immersa) e per immersione.



10 Eliminare l'eccesso d'olio e lasciare assestare un decina di minuti.





11 Non resta che affettare e servire tiepido sul letto di salsa e con pochi riccioli di ricotta salata.





NOTE

Vino consigliato: un bianco secco e acido per esempio una bottiglia di Biancolella - Casa d'Ambra.