



CUCINA CON NOI!

# Guazzetto di pomodorini con frittelline alla pizzaiola

## INGREDIENTI

250 g di pomodorini tagliati a fette

---

1 cipollotto

---

timo

---

origano fresco

---

100 g di mozzarella di bufala

---

un uovo intero

---

50 ml di acqua ghiacciata

---

olio di semi di girasole

---

1 cucchiaio di Aglio Orogel

---

1 peperone rosso

---

basilico

---

12 fette di Melanzane Grigliate Orogel

---

olio extravergine d'oliva

---

80 g di farina bianca

---

50 ml di latte

---

5 g di bicarbonato

---



45



4



Media



Contorni

#### Preparazione

- 1** Rosolare il cipollotto, il peperone, l'aglio in olio extra vergine d'oliva. Aggiungere i pomodorini a fette e il timo. Aggiustare di sale e fare bollire per venti minuti circa. Frullare il tutto e tenere a bagnomaria per mantenerlo caldo.
- 2** Realizzare delle frittelline unendo due dischetti di melanzana con all'interno la mozzarella e una foglia di basilico, il tutto passato nella pastella, ottenuta miscelando tutti gli ingredienti sopraelencati, e frita in olio ben caldo da ambo i lati.



3

Presentare il piatto con il guazzetto di pomodorini a specchio, due frittelline adagiate sopra e guarnire con cubetti di pomodoro fresco e rametti di origano.

