



CUCINA CON NOI!

Cupola di Melanzane con caprino, timo limonino e pendolini confit

INGREDIENTI

350 g Melanzane a cubetti prefritte Orogel

2 fili timo limonino

160 g caprino

240 g pomodori pendolini

50 g olio extravergine d'oliva

sale

pepe

foglioline di basilico



50



4



Media



Contorni

Preparazione

- 1** In una padella antiaderente saltare le melanzane ancora surgelate, regolare di sale e pepe e fare raffreddare.
- 2** Montare il formaggio caprino con un pizzico di pepe e le foglioline di timo limonino. Aggiungere le melanzane fredde, dividere il composto in quattro stampi e mettere in frigorifero per almeno 15 minuti.
- 3** Privare del picciolo e incidere i pomodorini pendolini, mettere al forno al vapore per un minuto a 120°C. Pelare, polverizzare di zucchero a velo e mettere in forno a secco a 100°C per un'ora.
- 4** Rovesciare il timballo su un piatto, servire con pomodorini confit a corolla e alcune foglioline di basilico; un filo d'olio extravergine d'oliva a crudo completerà il tutto.

