



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.

