



CUCINA CON NOI!

Guazzetto di Pomodorini con frittelline di melanzana e mozzarella

INGREDIENTI

250 g Pomodorini a fette Orogel

1 Aglio Orogel

1 cipollotto

1 peperone rosso

timo

basilico

origano fresco

1 melanzana

100 g Mozzarella di bufala

olio extravergine d'oliva

80 g farina bianca

1 uovo intero

50 ml latte

50 ml acqua ghiacciata

5 g bicarbonato

olio di semi di girasole



45



4



Avanzata



Contorni

Preparazione

1

Per il guazzetto: rosolare il cipollotto, il peperone, l'aglio in olio extravergine d'oliva. Aggiungere i pomodorini a fette e il timo. Aggiustare di sale e fare bollire per 20 minuti circa. Frullare il tutto e tenere a bagnomaria per mantenerlo caldo.

2

Mondare la melanzana, tagliare a fettine sottili da cui ottenere dei dischetti. Realizzare delle frittellone 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 frittellone adagiate sopra e guarnire con cubetti di pomodorino fresco e rametti di origano.

