



SIMONE RUGIATI E L'ANTIADERENTE TALENTO - PARMIGIANA CON MOZZARELLA DI BUFALA

Antipasto - 4 persone

Ingredienti:

- 4 melanzane
- 4 bocconcini di mozzarella di bufala
- 100 gr grana grattugiato
- 4 pomodori rossi
- 1 mazzetto di basilico
- 1 uovo
- Pangrattato
- Olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

- Prendete le melanzane, praticate dei fori sulla buccia e cuocetele in forno a 190° per 20 minuti circa. Una volta raffreddate spolpatele, eliminando la pelle, e mettetele in una terrina. Aggiungete il grana grattugiato, sale, basilico, olio extravergine di oliva, e un uovo intero e del pangrattato fino a creare un impasto sodo. Impastate bene il tutto e formate dei piccoli hamburger con l'aiuto di un coppa pasta o di un bicchiere.
- Prendete una padella antiaderente, metteteci un filo di olio piastrate per bene i piccoli hamburger e teneteli da parte.
- Tagliate la mozzarella e i pomodori a fette e lasciatele scolare dai propri liquidi. Conditele con sale, pepe e un goccio di olio extravergine di oliva.
- Panate i pomodori con il formaggio grattugiato e piastrateli velocemente nella padella antiaderente ben calda. Intanto frullate il resto del basilico insieme ad olio extravergine di oliva e un pizzico di sale fino ad ottenere una crema di basilico. In alternativa potete usare del pesto allungato con un po' di olio extravergine.
- Ora montate il piatto alternando il medaglione di melanzane la mozzarella e pomodoro facendo due strati. Decorate il piatto con alcune foglie e olio al basilico.