



# Tartare di melanzane

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 20 Min.  
Tempo di cottura 30 Min.  
Porzioni 4  
Elettrodomestico Combair-Steam SE dal 2015

## Preparazione

### **(Pre)risaldare la camera di cottura a 230 °C con Aria calda + vapore**

Incidere le melanzane in più punti con un coltello o uno spiedino e disporle in teglia rivestita con carta da forno. Inserire la teglia nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

2 melanzane

### **Infornare gli alimenti**

**Aria calda + vapore 230 °C per 20 Min.**

1 spicchio d'aglio

Allo scadere del tempo mettere lo spicchio d'aglio nella teglia con le melanzane. Cuocere.

### **Aggiungere ingredienti**

**Aria calda + vapore 230 °C per 10 Min.**

2 CM di olio d'oliva

1 pizzico di cumino

1 rametto di basilico

1 gambo di prezzemolo

Sale

Pepe

Tritare finemente il prezzemolo e il basilico.

Una volta cotte, tagliare le melanzane a metà e asportare la polpa con un cucchiaio. Sbucciare l'aglio e tagliarlo finemente. In una ciotola versare la polpa delle melanzane, l'aglio, il prezzemolo, il basilico e il cumino, quindi mescolare. Condire con sale e pepe.

## Consigli

Si accompagna bene a grigliate, risotto e pesce arrosto.





## Accessori

---

Teglia

## Ulteriori informazioni

---

Creata il 11.12.2019

