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)riscaldare 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