



Antonio Riva



PARMIGIANA DI MELANZANE MIGNON, PEPERONI FRIGGITELLI, FRITTELLINE DI PEPERONI E CACIO SPIRITO CONTADINO E MOZZARELLA DI BUFALA

Ingredienti per 4 persone: 8 melanzane mignon Spirito Contadino, 4 peperoni friggittelli Spirito Contadino, 12 frittelline di peperoni e cacio Spirito Contadino, 2 mozzarelle di bufala, 300 g di pomodorini San Marzano, basilico, 4 acciughe sotto sale.

Procedimento: cuocere le melanzane mignon al sale in forno per 5/6 minuti, pelare i pomodori San Marzano, privarli dei semi e farcirli con 1 cubetto di mozzarella, acciughe sotto sale e una foglia di basilico e infornarli a 150° per 10/15 minuti. Friggere i peperoni friggittelli e le frittelline di peperoni e cacio. Spennellare il piatto con olio al basilico, alternare una frittellina di peperone e cacio con una melanzana, un pomodoro farcito e infornato, un friggittello e la spuma di mozzarella di bufala.