

**Melanzane  
mignon Spirito  
Contadino con  
ciliegie al rum  
e cioccolato  
fondente**

DOMENICO CILENTI



*Domenico Cilenti*



## **Melanzane mignon Spirito Contadino con ciliegie al rum e cioccolato fondente**

### **INGREDIENTI:**

**12 Melanzane mignon Spirito Contadino** • 80 g di ciliegie • 80 g di burro • 50 g di zucchero • buccia di limone • 40 g di panna fresca • 3 gocce di aceto • noce moscata q.b. • 200 g di cioccolato fondente • mandorle tostate • 1 cucchiaio di fecola di patate

### **PROCEDIMENTO:**

Cuocere la melanzana in acqua togliendo la buccia aggiungendo l'aceto, la noce moscata e il burro fino a quando l'acqua finisce. Raffreddare, unire la panna e la buccia di limone. Mettere tutto in una ciotola e far riposare in frigo. Sciogliere il cioccolato e versarlo sul composto di melanzana coprendo il tutto ed aggiungendo le mandorle tritate. Condire le ciliegie private del nocciolo con zucchero a velo e rum. Servire.

DOMENICO CILENTI