

**Strascinati aglio e olio
in crema di melanzana
mignon e mousse di
parmigiano**

LUIGI NARDELLA



Luigi Nardella



Strascinati aglio e olio in crema di melanzana mignon e mousse di parmigiano

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

20 melanzane mignon Spirito Contadino • 8 pomodori ciliegino rosso • 8 pomodori datterino giallo • 1 spicchio d'aglio • 1 cipolla • 12 foglioline di basilico • sale, olio evo, peperoncino e timo del Gargano q.b.

per la mousse di parmigiano

500 ml di acqua • 500 ml di panna fresca • 500 g di parmigiano stagionato 24 mesi • sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO:

In un pentolino portare ad 84°C l'acqua e la panna, incorporare il parmigiano grattugiato, creare una mousse e far riposare in frigorifero. Cuocere le melanzane in forno a 160°C. In un pentolino fare appassire la cipolla aggiungendo una spolverata di peperoncino, a fuoco spento aggiungere il timo e frullare il tutto fino a ottenere una crema. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, contemporaneamente in una padella far rosolare olio, aglio e peperoncino e a fuoco spento aggiungere i pomodori tagliati a metà. Salare, scolare e saltare la pasta in padella. Impiattare adagiando al centro del piatto la crema di melanzane, delimitarla con la mousse di parmigiano e aggiungere la pasta condita. Guarnire con le foglioline di basilico e la granella di pane.

LUIGI NARDELLA