

**Melanzana mignon  
Spirito Contadino,  
carta di riso venere,  
crema di melanzane  
alla brace, yogurt  
e Santoreggia**

EMANUELA TOMMOLINI

*Emanuela Tommolini*





## **Melanzana mignon Spirito Contadino, carta di riso venere, crema di melanzane alla brace, yogurt e Santoreggia**

### **INGREDIENTI:**

100 g di riso venere • **10 melanzane mignon Spirito Contadino**  
• 2 cucchiaini di olio all'aglio • 4 cucchiaini di olio evo • il succo di un  
limone • sale e pepe qb • yogurt naturale intero • Santoreggia •  
acqua di vegetazione di melanzane cotte alla brace • olio di semi  
di arachidi per friggere

### **PROCEDIMENTO:**

Cuocere il riso venere in acqua salata, ridurlo a crema e stenderlo sulla carta da forno in modo da formare uno strato sottile, farlo essiccare in forno con valvola aperta o in essiccatore a 50° per 24 ore. Il giorno dopo friggere i fogli di carta di riso in olio a 180°, metterli ad asciugare su carta assorbente. Arrostire le melanzane sulla brace o in forno intero, finché la buccia non sarà completamente bruciata. Aprirle e ricavarne la polpa bianca, strizzarla aiutandosi con un panno di cotone, tenere da parte l'acqua di vegetazione. Mettere la polpa di melanzana in un mixer con tutti gli altri ingredienti per il patè e frullare fino ad ottenere una crema liscia. Mettere il patè in un sac à poche. Ridurre l'acqua di vegetazione delle melanzane alla brace in modo da ottenere un caramello. Preparare la salsa allo yogurt miscelandolo con olio, sale e succo di limone. Arrostire le melanzane mignon. Ricavare delle cialde di riso venere della grandezza desiderata rompendole con le mani, posizionare sopra le cialde lo yogurt, il patè di melanzana, la melanzana mignon arrostita, la Santoreggia e qualche goccia di caramello di melanzana.

EMANUELA TOMMOLINI