

MELANZANE

Calamaretti spillo con ripieno alla melanzana

Ingredienti per 4 persone

Un chilo di calamaretti spillo

g 100 di pomodorini

Olio extravergine di oliva

Basilico fresco

Sale, pepe

Per il ripieno

3 melanzane

g 200 di pomodorini

Uno spicchio di aglio

g 100 di mollica di pane

6 foglie di basilico fresco

Olio extravergine di oliva

Peperoncino

Sale

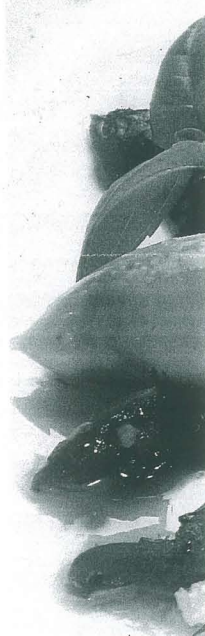
Per la guarnizione

Punte di basilico

Olio extravergine di oliva

Lavare i calamaretti sotto l'acqua fredda, togliere i tentacoli e metterli da parte. Tagliare a dadini le melanzane, a spicchi i pomodorini e saltarli in padella con un filo di olio extravergine di oliva, la mollica del pane sbriciolata, l'aglio, un pizzico di peperoncino e il basilico in foglie. Far appassire il tutto, aggiustare di sale e tritare. Disporre il ripieno ottenuto all'interno dei calamaretti spillo quindi disporli su una teglia insieme ai tentacoli, ai pomodorini tagliati a dadini e a del basilico tagliato grossolanamente. Irroriare con un giro di olio extravergine di oliva, aggiustare di sale e pepe e cuocere in forno per dieci minuti a 200 °C.

Sistemare su ogni piatto i calamaretti spillo disponendoli a raggiera, mettere al centro i tentacoli e ai lati i pomodorini. Guarnire con delle punte di basilico e un giro di olio extravergine di oliva.



il vino



Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Le Case

prod.: Vallerosa Bonci

regione: Marche

prezzo: € 10,00