

Mezze Maniche Garofalo Golose

BISTRO



Mezze Maniche Garofalo Golose

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 500 g de Mezze Maniche Garofalo
- 2 aubergines rondes
- 2 grosses tomates
- 150 g de jambon cru coupé finement
- 250 g de Ricotta
- 1 botte de sauge
- Huile d'olive 18:1 d'Alexis Muñoz
- Sel, poivre

① Préparation

Cuire les Mezze Maniche dans de l'eau bouillante salée. Les sortir à dente et les faire refroidir sans les rincer

Couper les aubergines en deux. Les cuire au four à 220 degrés jusqu'à coloration. A l'aide d'une cuillère, retirer le centre de l'aubergine pour former un joli rond.

Mélanger l'excédent d'aubergine à la ricotta, salée et poivrée.

Couper les tomates en grandes tranches et les poêler à l'huile d'olive. Retirer.

② Dressage

A l'aide d'une poche, remplir les Mezze Maniche avec la ricotta.

Placer un peu de ricotta au fond de l'aubergine. Mettre le jambon cru et positionner les Mezze Maniche une par une dans l'aubergine.

Assaisonner, arroser avec un peu d'huile d'olive mettre au four 8 minutes à 150 degrés et décorer avec de la sauge frite.