

## Antipasto di pomodori alla crema di melanzane



### Ingredienti

- 130g filoncino di pane francese
- 200g pomodori
- Ingredienti per la crema di melanzane:
  - 500g melanzana
  - 60g Parmigiano Reggiano grattugiato
  - 40g mollica di pane
  - 2 pizzichi peperoncino macinato CANNAMELA
  - 30g olio extravergine di oliva
  - qb sale



Porzioni  
4 persone



Portata  
Antipasto



Tempo  
40 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
In forno,  
In padella



Kcal per  
persona  
270\*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



# Preparazione

- 1 Tagliare a fettine i pomodori lavati e grigliarli, poi salare.
- 2 Dividere a fettine il pane e tostarlo in forno oppure nel tostapane.
- 3 Lavare la melanzana, tagliarne alcune fette, cubettarle, poi cuocere in padella con 1 cucchiaio di olio e sale. Durante la cottura aggiungere alcuni cucchiaini di acqua. Tenere da parte per la decorazione.
- 4 Sbucciare la melanzana rimasta e tagliarla a fette.
- 5 Porre le fette sulla placca protetta con carta da forno. Pennellare con 1 cucchiaio di olio emulsionato a due di acqua e salare. Cuocere a 200° per 20/25 min. Sfornare e tagliare a pezzi.
- 6 Frullare la melanzana con la mollica di pane e il formaggio grattugiato. Controllare di sale e unire il peperoncino macinato CANNAMELA e un cucchiaio di olio. Se la preparazione risultasse troppo densa, diluire con 2 cucchiaini di acqua.
- 7 Porre in un piatto le fettine di baguette tostate e adagiare su ognuna una fetta di pomodoro grigliato.
- 8 Trasferire il composto di melanzana in un sac à poche e farcire le bruschette con un ciuffo.
- 9 Guarnire con i cubetti di melanzana e servire.