

Raviolo aperto di melanzane



Ingredienti

- 1 Melanzana grande
- Basilico fresco q.b.
- 8 Pomodori Secchi
- Origano in foglie Cannamela
- Aglio fresco q.b.
- Pepe creola Cannamela
- 100 g Olive taggiasche
- 300 g Caprino fresco
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale q.b.



Porzioni
4 persone



Portata
Antipasto



Tempo
30 minuti



Difficoltà
Media



Cottura
Alla griglia

I nostri partner



Preparazione

- 1 Tagliare la melanzana a fette e grigliarla sulla piastra.
- 2 Mantecare in una ciotola il caprino le olive e i pomodori secchi tritati.
Condire con origano, aglio, pepe creola e olio extra vergine di oliva.
Farcire poi il raviolo di melanzana con il caprino.
- 3 Impiattare e rifinire con foglioline di basilico fresco.
Servire.