

Caviale di melanzane con coulis di pomodoro



Tempo preparazione:
20 minuti

Tempo di cottura:
90 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti

Per il caviale di melanzane:

1kg di melanzane

5 spicchi d'aglio, sbucciati e affettati finemente

olio d'oliva

75ml di maionese (Tecniche culinarie p.85)

sale, pepe

Per il coulis di pomodoro:

250g di pomodori, pelati e privati dei semi
(Tecniche culinarie p.84)

1 cucchiaio di aceto di sherry

2 cucchiaini di salsa di pomodoro tipo ketchup



1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
Tabasco, a piacere
sale, pepe
Per la presentazione:
erba cipollina tritata (facoltativo)

Istruzioni per la preparazione

1. Fate scaldare il forno a 160°C. Per il caviale di melanzane: lavate le melanzane, incidete la buccia in vari punti e inserite una fettina di aglio in ciascuna incisione, irrorate con olio d'oliva. Infornate e fate cuocere per circa 1 ora e 30 minuti.

2. Raccogliete la polpa eliminando i semi. Mettete la polpa in una casseruola e lasciatela sul fuoco per qualche minuto in modo che si asciughi. Montate la lama in acciaio inox sull'albero motore. Mettete la polpa nella ciotola e sminuz-
zate. Lasciate raffreddare.

3. Aggiungete la maionese alla purea di melanzane raffreddata, salate e pepate. Per il coulis di pomodoro: versate tutti gli ingredienti, ad eccezione del sale e del pepe, nella caraffa del frullatore e frullateli. Insaporite con sale e pepe. Filtrate usando un colino conico. Se necessario, diluite con un po' d'acqua.

Per la presentazione: suddividete il caviale di melanzane nei singoli piatti, ricopritelo con uno strato di coulis di pomodoro e cospargete il tutto con una manciata di erba cipollina tritata (facoltativo).