



RICETTA: CREMA DI MELANZANE



Portata: Contorni
Olio Bertolli: Robusto
Difficoltà: Media
Tempo di preparazione: 20 min.
Piatto vegetariano

Ingredienti per 4 persone:

- 2 melanzane
- 2 cipollotti
- 6 foglie di menta
- un ciuffo di prezzemolo
- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva BERTOLLI ROBUSTO
- 100 ml di yogurt bianco intero
- sale

Preparazione:



Lava le melanzane, avvolgile in carta di alluminio (1) e cuocile nel forno per 1 ora a 180°C, spegni e lascia raffreddare.

Monda i cipollotti eliminando le radici, la foglia esterna e la parte verde, lavalvi e affettali (2). Lava, asciuga e trita finemente il prezzemolo e le foglie di menta (3).



Ricava la polpa delle melanzane con un cucchiaio (4), sminuzzala con un coltello e riuniscila in una padella con 2 cucchiaini di olio e i cipollotti (5). Fai insaporire per alcuni minuti quindi lascia raffreddare. Unisci lo yogurt, i semi di sesamo, le erbe e il restante olio (6) mescola la crema e lascia riposare un'ora in frigorifero prima di servire.

Olio consigliato:



Robusto