

GIROTONDO D'AMORE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (2 cucchiaini)
- aglio
- sale
- burro (40gr)
- broccoli (200gr)
- patate (400gr)
- melanzane (500gr)
- pepe nero
- Parmigiano Reggiano (50gr)

Come si prepara

Mettete a cuocere le patate, con la buccia, in abbondante acqua leggermente salata. Quando saranno cotte, sbucciatele e passatele con lo schiacciapatate per ottenere una purea.

Lavate i broccoli e senza scolarli metteteli a cuocere in un tegame per circa 15 minuti.

Pulite le melanzane e tagliatele a fette, dello spessore di mezzo centimetro.

Fate soffriggere l'aglio con l'olio, in una padella piuttosto larga, quindi ponetevi i broccoli e fateli saltare per qualche minuto.

Aggiungetevi anche la purea di patate, schiacciando il tutto con una forchetta.

Ponete il composto così ottenuto in un recipiente e unite il burro fuso insieme al Parmigiano Reggiano grattugiato.

Mescolate accuratamente ed insaporite con il sale ed il pepe.

A parte grigliate le fette di melanzane su una piastra ben calda.

Ponete poi le fette di melanzane su un piano e farcitele con la purea. Arrotolatele formando dei coni e disponetele su un piatto da portata.

Difficoltà: 2

Tempo: 40



Tabella nutrizionale

Valore energetico	95 kcal 398 kJ
-------------------	-------------------

Tags

verdure, antipasto, Involcini, piatti unici, feste, Girotondo d'amore