

MILLEFOGLIE SPEZIATO DI MELANZANE E CAPRINO

Ingredienti

- cannella
- chiodo di garofano
- miele (4 cucchiaini)
- melanzane
- noce moscata
- zenzero
- Caprino

Come si prepara

Lavare le melanzane e tagliarle a fette di poco meno di 1 cm di spessore (conservare i piccioli che serviranno alla decorazione).

Scaldare 4 cucchiai d'olio in una padella e metterci a friggere le fette di melanzane su entrambi i lati, a fuoco medio.

Far scolare le melanzane su della carta da cucina.

Tagliare il caprino e fette di circa mezzo cm e, con un tagliapasta del diametro delle melanzane, ritagliare dei dischetti nel formaggio.

Alternare le fettine di melanzana con quelle di caprino e, se la preparazione vi sembra poco solida, potete infilarci uno stuzzicadenti.

Passare il millefoglie al forno a 180 gradi per 5 minuti.

Nel frattempo, scaldare il miele millefiori con un cucchiaino delle spezie macinate nelle stesse proporzioni, mescolare bene e spegnere quando il tutto sarà liquido.

Sfornare le melanzane, versarci un filo di miele speziato, finire rimettendo il picciolo in cima e spolverando poca cannella sui piatti.

Difficoltà: 1

Tempo: 50

Gradimento: 4



Tabella nutrizionale

Valore energetico	118 kcal 494 kJ
-------------------	--------------------

Tags

agrodolce, aperitivo, creativa, new, feste