Crostini con purea di melanzane e fili di peperone



Esecuzione: Facile

Preparazione: 15

Cottura: 30

Dosi per 4 persone

Lava e lessa la patata; taglia la melanzana a cubetti. Trita lo scalogno e stufalo con l'olio a fiamma bassa; appena sarà trasparente aggiungi la melanzana, sala, pepa e cuoci con il coperchio. Profuma il tutto con il timo e mescola fino a cottura, lascia intiepidire appena sarà morbida.

Scola la parata appena cotta e pelala; unisci le verdure nel mixer e frullale a crema. Taglia la baguette a fette e falle tostare in forno per 5 a 180°. Lava il peperone e taglialo a striscioline; passalo nella farina gialla e friggi in abbondante olio di semi. Servi la crema di melanzane sui crostini e completa con i fili di peperone croccante.

Ingredienti per 4 persone

- Per i crostini:
- 1 baguette
- 1 melanzana grossa
- 1 patata media

1/2

- 1 scalogno
- 2 cucchiai di olio EV
- 1/2 peperone rosso
- cucchiai di farina di mais
- olio di semi
- timo, sale e pepe

2/2