

## CRUDO E COTTO DI VERDURE

### **Ingredienti:**

#### Per il caviale di melanzane:

- |             |  |
|-------------|--|
| - 2000 g    | melanzane tonde                              |
| - 1 testa   | aglio  |
| - 4 rametti | timo al limone                               |
| - 1         | cipolla rossa                                |
| - 1/2 mazzo | prezzemolo                                   |
| - 8 petali  | pomodoro candito                             |
| - 2 filetti | acciughe sotto sale                          |
| - 5 g       | capperi                                      |
| - 20 ml     | aceto di Barolo                              |
| -           | q.b. sale, pepe e olio d'oliva extra vergine |



- verdure crude tornite, tagliati sottilissimi (carote, finocchi, sedano, asparagi, ravanelli....)
- verdure cotte (carote, zucchine, asparagi, fave, piselli....)
- fiori per decorazione (cappuccini, viole...)
- cialda di sedano rapa fritta
- aceto stravecchio di Balsamico

### **Preparazione:**

#### Per il caviale di melanzane:

- tagliare le melanzane a meta e inserire uno spicchio d'aglio
- aggiungere timo e un filo d'olio e chiuderla in carta alluminio a cartoccio
- cucinare al forno a 180°C per ca. un'ora
- tagliare la cipolla rossa finissima a brunoise e sbollentarla una volta
- lavare e tritare il prezzemolo finissimo e strizzarla in un torcione
- tagliare i petali di pomodoro a brunoise e conservare il tutto
- togliere la polpa di melanzane dalla pelle e lasciarla asciugare in un chinoise
- tritare la buccia finissimo a coltello
- tritare uguale la polpa a coltello
- fare sciogliere i filetti di acciughe in un filo d'olio a fuoco basso
- aggiungere buccia e polpa delle melanzane e mischiare bene il tutto
- tirarla via dal fuoco e finirla con capperi, pomodori, prezzemolo, cipolle, olio e aceto di Barolo