

Il gusto è servito

scopri il tuo talento ai fornelli

Mazzancolle al forno su melanzana con maionese alla bottarga

Ingredienti per 10 persone:

- 20 grosse mazzancolle
- 5 melanzane lunghe
- bottarga q.b.
- 5 uova
- olio di semi q.b.
- mezzo bicchierino di aceto di vino
- olio/sale/pepe q.b.
- 1 confezione piccola di alfa-alfa

Preparazione:

Fare una maionese alla bottarga, frullando ad immersione uovo, aceto, sale, olio di semi e in ultimo appunto la bottarga.

Tagliare longitudinalmente la melanzana praticando, con la punta di un coltello, delle incisioni a rombo. Salare e oliare una teglia da forno e adagiare le due parti di melanzana con la parte tagliata in giù. Aggiungere eventualmente dei fiori di sambuco. Infornare a 180 gradi per circa 20 minuti, o comunque fino a che la buccia non si sia leggermente "raggrinzita".

Oliare un pentolino antiaderente e a fuoco molto alto, scottare le mazzancolle precedentemente private del carapace. Salare e pepare leggermente.

Presentazione:

In un piatto piano o su una lastra di ardesia, con l'aiuto di un pennello, stendere uno strato di maionese alla bottarga e adagiare sopra, trasversalmente, la fetta di melanzana con la parte tagliata rivolta verso l'alto.

Sopra alla composizione aggiungere la mazzancolla ancora calda.

Vino abbinato: Verdicchio dei Colli di Jesi - Lucchetti

Abruzzo