

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Timballini di melanzane

Strawberry · Monday, March 29th, 2010

Ingredienti: (4 persone)

- 2 melanzane
- 2 pomodori ramate
- 150 gr gorgonzola
- 150 gr mascarpone
- gherigli di noce
- un ciuffo di erba cipollina
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Lavate le melanzane, tagliate a fette rotonde, friggetele nell'olio e tenetele da parte. In una ciotola amalgamate il mascarpone e la gorgonzola, conditele con il pepe e l'erba cipollina tritata, unite i gherigli di noce sbriciolate e amalgamate. Sbollentate i pomodori in acqua salata, scolateli, lasciate raffreddare, eliminate la pelle e i semi e tagliateli a filetti. Condite le melanzane e i pomodori con l'olio e il sale. Confezionate i timballini mettendo una fetta di melanzane e i pomodori la mousse di formaggio.

This entry was posted on Monday, March 29th, 2010 at 3:25 pm and is filed under [Antipasti](#), [Contorni](#), [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.