



## PRODOTTI ITTICI AL CONGRESSO

Ingredienti per 4 persone:

Capesante n° 8

Mortadella Bologna i.g.p. g. 200

Pistacchi sgusciati g. 80

Caffè in grani q.b.

Olio extra vergine d'oliva

Pane di Altamura d.o.p.

Melanzane piccole n°4

Mozzarella di bufala campana d.o.p. g. 200

Salsa di pomodoro fresca q.b.

Scorza di limone bio q.b.

Pasta bucatini q .b.

Procedimento:

Per la melanzana: pelare le melanzane baby con un pelapatate lasciando attaccato alla melanzana il picciolo, mentre la pelle disidrarla in forno, essiccare e ridurre a polvere quest'ultima con l'utilizzo di un cutter.

La melanzana priva di buccia cuocerla in forno a 120°C con poco olio per un'ora, raffreddare in positivo. Farcire la melanzana con la mozzarella e la salsa di pomodoro fresca, passare la melanzana alla sua pelle ridotta in polvere, dorare in padella la melanzana con sotto carta forno e poco olio, in modo da renderla croccante .

Per le capesante: adagiare ogni singola capesanta su una rondella spessa di mortadella, fissare con pasta bucatini, dorare in padella calda con olio e scorza di limone bio, poi passare ai pistacchi ridotti a polvere.

Composizione: adagiare in un piatto rettangolare la melanzana , la capesanta e del pane di Altamura disidratato.

Alessandro Circiello  
Coordinatore del Compartimento Giovani