

Zuppa di melanzane con basilico e burrata



Ingredienti per 4 persone

4 Melanzane di media grandezza

1 Cipolla

1 Spicchio d'aglio

3 Pomodori rossi grandi

1,2 lt di Brodo vegetale

Sale, pepe, olio evo q.b.

Basilico q.b.

Burrata q.b.

Acqua q.b.

PROCEDIMENTO:

In una pentola portare a bollore a fiamma viva l'acqua, a bollore raggiunto immergere i pomodori (dovranno essere completamente coperti dall'acqua) coprire con MCSD e lasciarli sbollentare per 2 min.. Togliarli dall'acqua, farli intiepidire, pelarli, privarli dei semi, tagliarli a tocchetti e tenerli da parte. Versare un giro d'olio in pentola, aggiungere cipolla ed aglio tritati, coprire con MCSD e far appassire dolcemente a fiamma bassa per pochi minuti. Aggiungere le

melanzane tagliate a cubetti (senza privarle della buccia) mescolare, coprire con MCS D e cuocere per 3/4 min. a fiamma medio alta. Ora aggiungere i pomodori, il brodo, due foglie di basilico, regolare di sale e pepe, mescolare, coprire con MCS D e portare a bollore a fiamma viva. Raggiunto il bollore abbassare al minimo e proseguire la cottura per 15/18 min.. Spegner e il fuoco, aggiungere qualche foglia di basilico, coprire con MCS D e far riposare 3/4 min.. Servire con qualche goccia d'olio evo, una macinata di pepe, ciuffetti di burrata e basilico a piacere.

L.V.