



LE RICETTE DELLO CHEF ALESSANDRO BORGHESE



TRAMEZZINO DI PARMIGIANA DI MOZZARELLA E SPECK CON POMODORINI CANDITI E OLIO AL BASILICO

Una parmigiana come non si è mai vista.

Un piatto che colpisce tutti i sensi: profumato, colorato e buonissimo, come lo Speck Senfter. Questa ricetta soddisfa ogni voglia di gusto e lascerà tutti a bocca aperta!

Occasione Aperitivo

Difficoltà Basso

Tempo di preparazione 40'

Tempo di cottura 180'

Tempo totale 180'

Dosi per 4 persone

INGREDIENTI

POMODORI CANDITI

250 gr Pomodori datterino
1 Arancia e 1 Limone
2 Spicchi d'aglio
2 Santoreggia in rametti
2 Timo in rametti
2 Foglie di salvia
Qb Sale e pepe
Qb Zucchero di canna
Qb Cannella

OLIO AL BASILICO

200 gr Olio
1 Mazzo di basilico
1 Alici sott'olio
½ Spicchio d'aglio
30 gr Patata lessa

RIPIENO PER 4 TRAMEZZINI

1 Melanzana piccola
150 gr Pomodori pelati
80 gr Semola di grano duro
1 Spicchio d'aglio
Qb Olio di semi
4 Foglie di basilico
2 Fette Speck Senfter Milleidee
1 da 250g Foglio di pettola di mozzarella

PREPARAZIONE

STEP 1 Inizia tritando tutte le erbe necessarie. Ora taglia a metà i pomodori datterini e adagiali sul dorso in una teglia ricoperta dalla carta da forno. Gratta su di essi la scorza profumata degli agrumi e l'aglio, poi condiscili con lo zucchero di canna, il sale, un po' di pepe e l'olio. Finisci con una leggera spolverata di cannella e inforna a 90°C per circa tre ore, cuocendo il tutto fino a che i pomodori non sono appassiti.

STEP 2 Ora passa al ripieno dei tramezzini: taglia la melanzana a cubetti e infarinala nella semola prima di friggerla nell'olio di semi a 170°. Scolala su carta assorbente. Cuoci i pelati con olio extra vergine e uno spicchio d'aglio in camicia. A metà cottura insaporisci con le foglie di basilico, schiaccia i pelati e aggiusta di sale. A fine cottura aggiungi le melanzane e lascia raffreddare.

STEP 3 È il momento di preparare l'olio: prendi tutti gli ingredienti indicati e frullali insieme con un mixer a immersione fino a ottenere una salsa liscia e omogenea da utilizzare in seguito.

STEP 4 Ricava dal foglio di mozzarella quattro quadrati e poi dividili lungo la diagonale per ottenere due triangoli. Su ognuno di essi adagia le losanghe di Speck Senfter tagliate in precedenza e aggiungi il composto di melanzane. Sovrapponi l'altro triangolo di mozzarella e taglia a metà, creando due piccoli tramezzini.

STEP 5 Sul piatto in cui verranno serviti versa un filo di olio al basilico, adagia poi i tramezzini e completa il tutto aggiungendo i pomodorini canditi. Rifinisci con un giro di olio extra vergine.

Per questa ricetta è stato utilizzato

Speck Senfter Milleidee

Quattro fette di Speck Senfter I.G.P.
spesse 2 millimetri e stagionate 25 settimane.

