



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

CUSCUS DI MELANZANA E MENTA

cucinoeracconto.blogspot.it



Ingredienti:

- 1 melanzana grande
- 1 bicchiere di cuscus
- 1 bicchiere di brodo vegetale
- 4 foglie di menta
- 1 noce di burro
- 1 cucchiaino di Olio Extravergine di Oliva Dante
- Sale Iodato q.b.
- Succo di lime q.b.

Preparazione:

Tagliare la melanzana a metà e disporre sulla teglia da forno, cospargete la superficie con sale iodato e olio extravergine di oliva, cuocere in forno caldo a 200° per circa 30 minuti. Trascorso il tempo lasciate raffreddare e tagliate la melanzana a pezzetti, tritate anche la menta, mettere da parte. In una terrina mettere il cuscus, aggiungete il brodo vegetale, il burro e il cucchiaino di olio extravergine di oliva, coprite con un panno per qualche minuto, sgranate il cuscus. Aggiungete la melanzana e la menta, regolate di sale e aggiungere qualche goccia di lime. Con l'aiuto di un coppapasta, disporre il cuscus nel piatto da servire, decorate con un filo di olio e una foglia di menta.

