



VELLUTATA DI MELANZANE AL BASILICO CON CREMA DI RICOTTA AL PARMIGIANO

blog.giallozafferano.it/ricettesuperlightdigiovi/



Ingredienti per 1 persona:

Per la vellutata di melanzane:

2 melanzane - circa 500 g

1 cipolla

1 dado vegetale fatto in casa

6 foglie di basilico

1 cucchiaino di Olio evo - io Olio Extravergine di Oliva Dante

Per la crema di ricotta al parmigiano:

2 cucchiai di ricotta magra - circa 30 g

1 cucchiaio di parmigiano grattugiato - circa 10g

1 cucchiaio di latte scremato

Preparazione:

Laviamo e puliamo la melanzana togliendo la buccia ma questa cosa è facoltativa. Tagliamo a cubetti la polpa della melanzana e nel frattempo facciamo appassire a fiamma bassa la cipolla tagliata fine con l'olio evo. Quando sarà appassita aggiungiamo la melanzana a cubetti e facciamo appassire anche loro, girando spesso in modo che non attacchi al fondo della pentola, nel frattempo la melanzana si asciugherà e cuocerà. Uniamo il dado vegetale, giriamo bene per farlo sciogliere e lasciamo che la melanzana cuocia bene. Quando sarà cotta versiamola in un boccale lungo e stretto, aggiungiamo le foglie di basilico e frulliamo il tutto rendendola a crema fine e omogenea. Assaggiandola e aggiustiamo di sale se serve. Mettiamo da parte e prepariamo velocemente la crema di ricotta al basilico mescolando la ricotta con il latte e infine il parmigiano, prendiamone una metà e mescoliamola alla vellutata di melanzane, così da renderla ancora più cremosa e corposa. Ora serviamo la vellutata in un bel piatto da portata e posizioniamo al centro l'altra metà di crema di ricotta al parmigiano.