

TAGLIOLINI ALLE MELANZANE

Ingredienti : 1 kg tagliolini
½ kg melanzane tagliate per il lungo con
affettatrice
2hg prosciutto crudo
200gr zucchine
200gr pomodori
parmigiano q.b.
salsa di pomodoro q.b.

Ingredienti per vellutata : 1l di brodo di carne o di verdure
1hg di farina
1 hg di burro
Tostare la farina con il burro ed aggiungere
il brodo caldo per bollire.
Sono gli stessi identici ingredienti della
besciamella, ma questa è una "besciamella"
di brodo, quindi al posto del latte, va sempre
messo il brodo (burro, farina, brodo?!?)

Preparazione : Affettare le melanzane (ma van bene anche
le zucchine grosse!) con l'affettatrice e poi
passarle alla griglia.
Cuocere i tagliolini e lasciarli al dente;
raffreddarli quindi nell'abbattitore o in acqua.
A questo punto condire i tagliolini con
prosciutto crudo, zucchine e pomodori

tagliati a julienne e vellutata di brodo con aggiunta di tre rossi d'uovo e parmigiano
Mescoliamo il tutto e poi "avvolgiamo" nelle melanzane/zucchine.

Aggiungere il parmigiano,
bagnare con la salsa di pomodoro, e prima di servire gratinare in forno a 180° per 20 min.