CLAFOUTIS SALATO IN COCOTTE CON BUFALA E MELANZANE

Eccola l’estate, una stagione meravigliosa dove la natura si risveglia (e solo lei pare visto che io ancora sono in letargo) e ci regala i suoi deliziosi frutti coi quali preparare ottimi piatti come questo **clafoutis salato in cocotte con bufala e melanzane**. Le melanzane, ma quanto mi piacciono, semplici grigliate potrei mangiarne un’infinità! In questa ricetta le propongo all’interno di un clafoutis salato, ho visto una ricetta su sale&pepe e mi ci sono ispirata, in realtà solo per il tipo di portata perché il ripieno è diverso.

CLAFOUTIS SALATO IN COCOTTE
CON BUFALA E MELANZANE

Ingredienti per 4 persone (antipasto)

Per la pastella

2 uova

160 g di latte intero

70 g di farina 00
40 g di parmigiano reggiano 30 mesi

Per la farcitura

1 melanzana tonda
200 g di mozzarella di bufala
80 g di pomodorini secchi
12 foglie di basilico
8 pomodorini ciliegino
sale, pepe

Il giorno prima tagliate la mozzarella in 4 parti e mettetela in uno scolapasta dalle magli fini, poggiatelo su una ciotola e coprite con la pellicola per alimenti. Riponete in frigorifero e lasciatela scolare tutta la notte. Lavate la melanzana e tagliatela a rondelle spesse un centimetro. Cuocete le melanzane sulla piastra senza ungerle. Una volta cotte ponetele tra due piatti e lasciate raffreddare. Il

giorno seguente rompete le uova e sbattetele con una frusta, unite il latte e fatelo amalgamare. Aggiungete la farina ed il parmigiano, regolate di sale e pepe e mescolate bene con la frusta. Mettete un cucchiaio di pastella all'interno di ogni mini cocotte *le creuset,* poggiate al centro una fetta di melanzana, proseguite con qualche fetta di mozzarella e dei pomodorini secchi, cospargete con del basilico tritato, aggiungete della pastella e fare un secondo strato. Fate in modo che alla fine gli ingredienti siano coperti, completate con due pomodorini ciliegini per ogni cocotte e a piacere una spolverizzata di parmigiano reggiano. Cuocete a 180° 20-25 minuti o fino a leggera doratura. Servite subito.

Servite i clafoutis salati di bufala e melanzane come antipasto o come piatto unico raddoppiando le dosi.

l'ombelico di Venere
LE CREUSET

l'ombelico di Venere
LE CREUSET

l'ombelico di Venere
LE CREUSET

l'ombelico di Venere
LE CREUSET

ricetta realizzata con mini cocotte LE CREUSET