

TIMBALLO CON PESTO ALLA SICILIANA E PESCE SPADA

Il timballo con pesto alla siciliana e pesce spada è un primo piatto molto gustoso e molto semplice da preparare. Io ho usato il pesto alla siciliana Valbona, saporito e profumato, ottimo per condire la pasta.

Questa ed altre ricette dal sapore di Sicilia potete trovarle sul nuovo numero di Taste&More, cliccando sulla finestra in fondo alla pagina potrete sfogliare il magazine.




L'ambrosia di Venere

TIMBALLO CON PESTO ALLA SICILIANA E PESCE SPADA



- 200 g di anelletti o pasta corta
- 1 vasetto di [pesto alla siciliana Valbona](http://www.valbona.com/it/prodotti/pesto-alla-siciliana)
- 1 trancio di pesce spada
- 2 melanzane
- 180 g di caciocavallo
- sale
- olio extravergine d'oliva

1. Affettate le melanzane a fette sottili per il verso della lunghezza.
2. Rosolatele in una padella unta con pochissimo olio extravergine d'oliva, che dovrete ungere ad ogni fetta che cuocerete.
3. Nel frattempo lessate la pasta in acqua salata, lasciatela al dente, scolatela e passatela sotto acqua corrente fredda.
4. Condite la pasta con il pesto alla siciliana Valbona e aggiungete il caciocavallo tagliato a piccoli dadini.
5. Tagliate il pesce spada in piccoli cubetti e fatelo rosolare pochi minuti in padella con un filo di olio extravergine d'oliva.
6. Aggiungete il pesce alla pasta e mescolate bene.
7. Foderate gli stampi monodose o uno stampo unico più

grande, con le fette di melanzane lasciandone sbordare una parte, riempite con la pasta pressandola un po' con il dorso di un cucchiaio.

8. Ripiegate le melanzane sulla pasta e cuocete in forno caldo a 180°C per circa 20 minuti, coprite con un foglio di alluminio per evitare che le melanzane brucino. Servite subito.



Lambello di Venere




L'ambrosia di Venere




L'ombelico di Venere





POLPETTE DI MELANZANE FILANTI AL FORNO

Le **polpette di melanzane** sono un secondo piatto molto gustoso e perfetto per chi segue una dieta vegetariana. Sfogliando un numero di qualche mese fa del magazine di Jamie Oliver mi sono soffermata su una ricetta di polpette di melanzane. Ho fatto diverse modifiche ma mi è piaciuto molto, e ho provato, il metodo di cottura di questo vegetale. E' infatti noto che la melanzana assorbe una grande quantità di olio e quindi per non bruciarla solitamente si tende ad aggiungerne troppo ottenendo melanzane molto unte. Nella ricetta presente sul magazine invece le melanzane vengono tagliate a pezzetti e condite con qualche cucchiaino di olio, stese poi su un foglio di carta forno e cotte in forno coperte da un foglio di alluminio, in questo modo otterrete melanzane cotte, saporite e per nulla unte.



**POLPETTE DI MELANZANE FILANTI AL FORNO
CON SUGO DI POMODORO**
ingredienti per 4 persone

600 g di melanzana al netto**
60 g di grissini integrali*
80 g di pecorino

50 g di asiago
1 uovo
4 cucchiaini di olio
sale fino

Per il sugo
1/2 cipolla di tropea
4 pomodori rossi maturi
8 foglie di basilico
olio extravergine d'oliva
peperoncino fresco

*potete usare anche del pangrattato ma i grissini hanno molto più sapore.

** potranno sembrare tante le melanzane ma una volta cotte riducono moltissimo il loro volume.



Per prima cosa preparate il sugo, tritate la cipolla e fatela rosolare qualche minuto in un tegame con due cucchiaini di olio extravergine d'oliva. Tagliate i pomodori in 4 parti ed eliminate i semi. Riducete i pomodori a cubetti ed uniteli alla cipolla, proseguite la cottura per circa 40 minuti, fino ad ottenere un sugo denso e saporito. Regolate di sale ed aggiungete il basilico spezzettato e condite con un filo di

olio extravergine d'oliva a crudo.

Nel frattempo lavate la melanzana e riducetela a cubetti il più uguali possibile tra loro. Metteteli in una ciotola e irrorate con due cucchiaini di olio, mescolate e fate lo stesso con altri due cucchiaini, mescolate ancora. Foderate una teglia con della carta forno e disponete i cubetti di melanzane senza sovrapporli. Cuocete in forno a 180°C per 30 minuti, se vedete che le melanzane iniziano a scurirsi troppo coprite con un foglio di alluminio. Togliete le melanzane dal forno, eliminate gli eventuali pezzetti bruciacchiati (se ne erano presenti di troppo piccoli) e schiacciatele con una forchetta, fate raffreddare. In una ciotola sbattete l'uovo, frullate i grissini a farina, grattugiate il pecorino ed unite tutto alle melanzane. Regolate di sale e formate delle palle grosse come le palline da pin pong. Con un dito formate un buco e mettete un cubetto di asiago, richiudete la polpetta. Proseguite fino a terminare gli ingredienti. Disponete le polpette su una teglia coperta con carta forno e cuocete 20 minuti a 180°C. Sfornate le polpette e mettetele nella pentola con il sugo caldo, fate insaporire mescolando bene e servite subito.







LASAGNA CON MELANZANE BURRATA PESCE SPADA E BESCIAMELLA AL PISTACCHIO

Buon lunedì a tutti!!! Ebbene sì.. è lunedì, per me è sempre un giorno tragico, il pensiero di una lunga settimana di lavoro davanti un pochino mi affatica ma cercherò di essere positiva!! Allora passiamo alle cose serie.. parliamo di cibo!!

Solitamente sono piuttosto attenta alle regole dei contest e quando mi sono resa conto di non aver pubblicato la foto della pasta per la mia prima lasagna per l'MTC, mi sono data della stordita.. “ma com'è possibile, proprio sulla pasta fresca mi cadi??” che dire, non mi restava altro che fare una seconda lasagna!!

Ho visto che giustamente molti si sono ispirati a ricette di famiglia, tradizionali, magnifiche, io ci avevo pensato ma siccome ho fatto tante volte la versione classica della mamma, questa volta ho voluto sperimentare.

Mi sono ispirata ad una pasta mangiata durante il festival internazionale del cibo di strada che si è tenuto a Cesena qualche settimana fa. Si trattava di spiedini di paccheri con ripieno di burrata ricotta melanzane e pesce azzurro, a me il pesce azzurro non piace, anche se nell'insieme ci stava, l'unico che mangio è il pesce spada e siccome quello fresco ha un sapore molto delicato che si sarebbe “perso” nell'insieme dei sapori, ho pensato di usare quello affumicato decisamente più saporito. La consistenza è piuttosto cremosa ovviamente, ma l'aspetto non molto invitante si fa perdonare all'assaggio, in famiglia è stata molto apprezzata!!ps. per chi dovesse inorridire alla vista dei bordi secchi, voglio dire che la mia mamma l'ha sempre fatta così, giusto o meno io la faccio come lei perché a me la crosticina piace, chi non l'apprezza basta semplicemente che tagli la pasta più piccola, metta più besciamella sopra ed eventualmente in cottura copra la teglia con un foglio di alluminio.



**LASAGNA CON MELANZANE, BURRATA, PESCE SPADA
E BESCIAMELLA AL PISTACCHIO**

per 4 persone

per la pasta

200 g di farina 0

2 uova

per la farcitura

350 g di melanzana

125 g di burrata

100 g di ricotta di mucca

110 g di pesce spada affumicato

1 spicchio d'aglio

sale, pepe

per la besciamella

500 g di latte fresco intero

60 g di pistacchi tostati salati al netto degli scarti

50 g di farina

40 g di burro

sale grosso

Dopo aver lavato la melanzana riducetela a piccoli cubetti. In una larga padella fate scaldare dell'olio extravergine d'oliva, il minimo indispensabile altrimenti le melanzane risulteranno intrise e unte, soffriggete le melanzane con uno spicchio d'aglio intero mescolando spesso. Regolate di sale e pepe e fate raffreddare.

Per la pasta, rompete le uova intere all'interno di una ciotola per verificare che siano buone. Versatele poi al centro della farina e iniziate a lavorarle con una forchetta prendendo sempre più farina. Quando non sarà più possibile lavorare con le mani ed impastate con i palmi.

Dovrete eseguire dei movimenti alternati facendo forza sulla pasta ottenendo un panetto allungato. Ripiegate la pasta portando i due lati verso il centro riprendete a lavorarlo e proseguite così fino a raggiungere un impasto liscio, servono circa 15 minuti. Mettete la pasta sotto ad un piatto e lasciare riposare 15 minuti.

Riprendete la pasta e iniziate a lavorarla con il mattarello, inizialmente stendetela facendo semplicemente pressione e girandola spesso in modo da mantenere la forma rotonda. Quando sarà poco più sottile iniziate ad avvolgerla sul mattarello e fate pressione con le mani

spostandovi più volte dall'esterno verso l'interno della pasta.

Continue con lo stesso procedimento girando spesso la pasta di 90° per volta finché avrete raggiunto uno spessore di pochi millimetri. I bordi solitamente rimangono più grossi, dovrete quindi stesi ulteriormente. Lasciate asciugare la pasta per circa 30 minuti.





Nel frattempo mettete nella ciotola del minipimer mettete la burrata tagliata a pezzi, la ricotta, 1/4 di melanzane e lo spicchio d'aglio, frullate fino a formare una crema.

Per la besciamella, mettete a scaldare il latte. In un tegamino fate sciogliere il burro, versatevi dentro la farina e incorporatela al burro, versate ora il latte e mescolate per evitare la formazione dei grumi. Salate e sempre mescolando proseguire la cottura, quando inizia a sobbollire toglietela dal fuoco. Frullate i pistacchi assieme a 2/3 cucchiaini di besciamella finché saranno quasi una crema, poi unite il composto alla restante besciamella ed amalgamate bene. Mettete a bollire abbondante acqua salata con la restante salvia

all'interno. Tagliate la pasta in rettangoli della medesima misura della teglia. Fate cuocere due minuti un paio di parti di pasta per volta, scolatele con l'aiuto di una schiumarola e disponetele stese su di un canovaccio pulito. Quando tutte saranno cotte ungete la teglia con poco burro e disponete il primo rettangolo di pasta, tagliate quella in eccesso. Cospargete con un terzo della crema di formaggi, distribuite una parte di melanzane a cubetti e del pesce spada tagliato a listarelle, completate con la besciamella, circa 1/4, coprite con uno strato di pasta e proseguite così per tre strati. Alla fine coprite con la pasta e cospargete con la besciamella. Cuocete in forno caldo 180°C per circa 40 minuti. Lasciate riposare la pasta circa 15 minuti e servite.





con questa ricetta partecipo all'MTC di ottobre



LASAGNETTE DI MAIS CON CREMA DI POMODORI ALLA MANDORLA

E' la prima volta che mi cimento con la pasta senza glutine fatta in casa. Grazie a Stefania e Simona e ai loro preziosi articoli che scrivono per Taste&More, ho imparato che una farina gluten free da sola non va bene ma che bisogna creare un mix con presenza anche di amidi per far si che l'impasto stia assieme e non si disfi in cottura, giusto? Per questo ho provato a cuocere una sola lasagnetta prima di lanciarle tutte in pentola, non si sa mai!!

Per essere il mio primo esperimento sono molto soddisfatta, sia per il gusto che per la resa della pasta, sicuramente è la fortuna dei principianti. Ho capito che l'impasto non fa resistenza quando lo si stende, non è elastico ma simile ad una frolla, certo non c'è il glutine, ma questo, anche se scontato era una cosa alla quale prima di provare non avevo pensato e son contenta di aver aggiunto un piccolo tassello alla mia conoscenza culinaria! Inoltre il sapore del mais a me piace moltissimo quindi sono andata un pochino sul sicuro, esistono tante farine e amidi da mixare come quelli di quinoa o di tapioca che sento più di frequente, ma ho pensato a qualcosa che più o meno abbiamo sempre in casa tutti!

Per chi fosse interessato ad approfondire l'argomento sulla pasta fatta in casa glute free vi consiglio, oltre che a consultare i blog di Simona e Stefania, di leggere questi loro preziosi articoli, qui e qui



**LASAGNETTE DI MAIS
CON CREMA DI POMODORO ALLA MANDORLA**

per 2 persone

per la pasta:

115 g di farina di mais fioretto

30 g di fecola di patate gluten free

25 g di farina di riso gluten free

10 g di farina di mandorle

2 uova

1 albume

per il condimento:

100 g di pesce spada fresco

20 g di mandorle tostate salate

1/2 melanzana lunga

10 pomodorini perini
5 foglie di basilico
2 cipollotti freschi
1 cucchiaino di fecola di patate gluten free
1 spicchio di aglio
olio extravergine d'oliva
sale, pepe

Per la pasta, fate tostare la farina di mandorle in una padella finché diventerà color nocciola. Unitela alle altre farine e lavorate assieme alle uova e all'albume fino a formare un impasto liscio. La pasta non deve essere appiccicosa o troppo secca altrimenti si rompe tirandola con il mattarello. Stendete un velo di farina di mais sul tagliere e tirate al pasta con il mattarello delicatamente. Non fatela troppo sottile altrimenti rischiate che si rompa. Con una rondella tagliate la pasta in strisce larghe circa 1 centimetro che suddividerete in 4/5 parti creando le vostre lasagnette. Io ho preferito non fare strisce troppo lunghe per evitare che si rompessero in cottura.

Lavate la melanzana, tagliatela a rondelle sottili e poi a strisce, mettetela a rosolare in una padella con dell'olio extravergine d'oliva. Eliminate la parte esterna dei cipollotti e tagliate a rondelle la parte bianca, riducete in dadini il pesce spada e unite il tutto alle melanzane, fate cuocere mescolando spesso. Togliete il sugo dalla padella e tenete da parte. Tagliate i pomodorini a metà e metteteli a rosolare in padella con uno spicchio d'aglio due cucchiaini di olio e le foglie di basilico, dopo qualche minuto salate pepate, eliminate l'aglio e trasferite tutto in un frullatore assieme a 15 mandorle e a qualche cucchiaino di olio. Frullate fino a formare una crema fluida.

Lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela e conditela con la crema di pomodoro, unite il sugo di melanzane e impiattate, decorate con le mandorle rimaste tritate grossolanamente.



ambelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it

con questa ricetta partecipo al contest di Stefania



TASTE&MORE

E' agosto, tempo di vacanze, di ferie e i fornelli si spengono ma noi di Taste&More vogliamo lasciarvi le nostre ricette per l'estate, sfogliare per credere!!! Buon agosto a tutti!!!

Queste sono le mie ricette che troverete all'interno della rivista!!



**INVOLTINI DI MELANZANE GRIGLIATE
CON SCAMORZA E PESTO DI MANDORLE**

cliccando sulla foto andrai direttamente alla ricetta



ombelicoedivenere.blogspot.it



MACCHERONI MULTICEREALI CON SEPPIE TACCOLE E TROPEA
cliccando sulla foto andrai direttamente alla ricetta



BICCHIERINI DI ZUCCHINE AI 5 CEREALI

4 zucchine grosse
60 gr di zuppah selezione 5 cereali Melandri Gaudenzio
1 scalogno
120 gr di cuor di capra
60 gr di bastardo del grappa
1 uovo
maggiorana
pepe, sale
pan grattato



Lavate accuratamente i cereali, soffiggete uno scalogno tritato in poco olio extravergine d'oliva, unite i cereali, lasciate tostare poi allungate con un pò di acqua salata, continuate la cottura 35-40 minuti aggiungendo man mano acqua calda (dovete cuocerlo come si fa con un risotto)

In una ciotola sbattete l'uovo con il cuor di capra, salate, pepate e aggiungete uan manciata di maggiorana tritata. Tagliate a piccoli cubetti il bastardo del grappa e unitelo al composto, aggiungete infine i cereali intiepiditi. Lavate le zucchine, eliminate le due estremità e tagliatele a pezzi di circa 4 cm (in tre o quattro parti in base alla grandezza della zuccina) svuotate i vostri "bicchierini" lasciando un lato chiuso che sarà il fondo, salate appena l'interno e

ungete poco l'esterno. Riempite con il composto ai cereali e spolverate con poco pangrattato. Ungete il fondo di una pirofila e disponete tutti i bicchierini. Cuocete a forno caldo 180° in modalità statico per circa 45 min, gli ultimi 3-4 minuti accendete il grill per far rosolare.



Sfoggia la rivista on line
clicca sulla copertina



♥ Follow Me On Bloglovin'

Follow me on [bloglovin'](#)

PIZZA DI CHICAGO

Durante il nostro bellissimo viaggio coast to coast in U.S.A. abbiamo fatto tappa a Chicago, vi siamo giunti dopo un lunghissimo viaggio in auto di quasi 10 ore da Niagara Fall. E' una città che mi ha stupito per la sua bellezza perchè nonostante sia una metropoli con altissimi grattaceli l'ho trovata molto vivibile e particolare, il Millenium Park è un posto magnifico con monumenti unici come il Jay Pritzker Pavillion un'innovativo spazio per concerti all'aperto costruito con forme particolari realizzate in acciaio inossidabile.

Inoltre gran parte della città si estende sul lago Michigan, numerose sono le spiagge sulle sue rive e ho trovato questo aspetto inconsueto e bellissimo!! E' la città dei teatri del jazz blues che noi purtroppo non abbiamo avuto tempo di apprezzare ma che sicuramente le conferisce un grandissimo valore.

Abbiamo trovato gente gentilissima durante tutto il nostro viaggio ma qui addirittura ci fermavano per chiederci se avessimo bisogno di informazioni.. per noi decisamente una novità!!!

E poi c'è la famosissima pizza alta di Chicago e da Giordano's la fanno decisamente buona, ma credetemi una pizza piccola basta e avanza per almeno due persone e la mia dose è per tre.. o due che mangiano tanto!!

Quando ho visto il contest di Monique mi è subito venuta in mente perchè è tanto tempo che voglio provare a farla ed ecco l'occasione...



PIZZA DI CHICAGO

per una teglia da 22 cm

per la base della pizza

200 gr di farina di grano tenero 00 per pizza

120 ml di acqua tiepida

10 gr di lievito di birra fresco

15 gr di olio evo

5 gr di sale

1 pizzico di zucchero

per la salsa

passata di pomodoro

olio evo

2 foglie di basilico fresco

sale q.b.

1 pizzico di zucchero

per il ripieno

300 gr di mozzarella per pizza

150 gr di formaggio tipo galbanino

1/2 melanzana

150 gr di salsiccia

Per la pizza, impastate la farina con l'acqua, l'olio, il lievito sbriciolato, il sale e un pizzico di zucchero, formate una palla mettete in una ciotola e coprite con un canovaccio. Lasciate lievitare un'ora e trenta minuti circa o comunque finchè non sarà raddoppiato il volume.

Nel frattempo mettete la salsa di pomodoro in una padella con qualche foglia di basilico spezzettata e un pizzico di sale e zucchero, allungate con dell'acqua e lasciate cuocere circa un'ora aggiungendo acqua se necessario. Grigliate la melanzana e cuocete la salsiccia.

Tagliate a piccoli pezzi la mozzarella il formaggio la melanzana e la salsiccia , mettete tutto assieme.

Su un foglio di carta forno stendete la pizza considerando che dovrà coprire il fondo dello stampo e i bordi per circa 5 cm di altezza. Posizionare l'impasto all'interno di uno stampo a cerniera di 22 cm e riempite con il composto di formaggi, livellate bene e ricoprite con la salsa di pomodoro, condite con un filo d'olio e cuocete almeno 30 minuti a 200-220°

Attenzione, prima di sfornare la pizza aspettate 10 minuti in modo che si compatti un po.



INVOLTINI DI MELANZANE

Mi son resa conto che negli anni sono cambiata molto di carattere, una volta affrontavo le cose troppo seriamente e prendevo tutto troppo di punta, non che ora faccia le cose alla leggera, anzi, ma semplicemente cerco di sdrammatizzarle. Ci pensavo oggi al lavoro, perchè quando hai a che fare con qualcuno che ti fa una questione su tutto quello che devi fare e ti chiede mille perchè e cerca di trovarti altre soluzioni propinandole come migliori delle tue o gli rispondi *"a star qui a cercare altre strade perdi più tempo che a fare quello che ti ho chiesto"* e magari ti tocca pure di discuterci, oppure gli fai una bella battuta, sdrammatizzi, lui ti guarda un pò perplesso, ti dice *"tu non sei mica a posto"* naturalmente in dialetto romagnolo, si gira e fa quello che gli hai chiesto.. il risultato è sempre lo stesso solamente hai un'incazzatura in meno.. certo poi la volta che son girata male, particolarmente nervosa etc.. capita comunque!

Sul lavoro sono una persona estremamente professionale e non sopporto la leggerezza e la negligenza ma sinceramente mi piace avere un rapporto scherzoso coi colleghi fatto di battute e anche di prese in giro, trovo che questa "leggerezza" aiuti notevolmente le giornate.. in fondo al lavoro passiamo gran parte della vita, inoltre mi sono resa conto che dagli altri si ottiene molto di più.. sono contenta di essere diventata così.. all'inizio del mio percorso lavorativo mi chiamavano iena.. forse era il caso di aggiustare il tiro, ora invece mi dicono tutti che sono "scema", in senso buono, e che *"faccio ridere"* devo dire che è più piacevole!!!

ps. mia mamma tempo fa ha trovato un'astuccio di mio fratello

e sopra c'era scritto "mia sorella è una vipera"... hihhi..
certo loro in due maschi non mi facevano mai giocare qualche
dispettuccio dovevo pur farlo....

INVOLTINI DI MELANZANE

per 8 involtini
1 melanzana tonda grande
4 fette di prosciutto cotto
scamorza affumicata
2 uova sode
basilico
salsa di pomodoro
cipolla
sale, peperoncino
olio evo

Ho fatto questa ricetta diverse volte, la prima volta ho
passato nell'uovo sbattuto, infarinato e fritto le melanzane,
la seconda le ho passate in forno, sempre dopo i passaggi uovo
e farina, questa volta invece le ho grigliate e il risultato
mi ha decisamente soddisfatto!!

Per prima cosa in una padella mettete a soffriggere una
piccola cipolla tritata, mettete la salsa di pomodoro
allungatela con dell'acqua, regolate con un pizzico di
zucchero e salate, fate cuocere almeno 30 minuti, completate
con peperoncino a piacere e del basilico fresco spezzettato.
Tagliate le melanzane in 8 fette abbastanza spesse, se volete
potete fare lo spurgo con il sale grosso, fate delle incisioni
a losanga molto leggere senza assolutamente passare dall'altra
parte della fetta (questo si fa per una cottura migliore e
uniforme), con un pennello ungetele appena e cuocetele sulla
griglia o sulla piastra, man mano che son cotte sovrapponetele
e alla fine tenetele chiuse sotto un piatto per qualche minuto
in modo che col calore mantengano la morbidezza.

Tagliate a metà le fette di prosciutto a rondelle la scamorza
e in 4 le uova sode.

Prendete ogni fetta di melanzana mettete sopra il prosciutto
poi la scamorza e infine al centro uno spicchio di uovo sodo,
arrotolate l'involentino e fissate con uno stecchino.

Mettete tutti gli involtini in una teglia e cospargete con la

salsa di pomodoro, fate cuocere in forno a 180° per circa 20 minuti, lasciate intiepidire e servite con un filo d'olio evo a crudo.



con questa ricetta partecipo al contest di IL GATTOGHIOTTO
di luglio
inoltre vorrei ringraziare di cuore Kiara del blog LA PANCIA
DEL LUPO per avermi donato questo premio
andate a visitare il suo bellissimo blog!!!!!!!

TORRETTA DI POMODORO

Arriverà l'estate quest'anno??? inizio a nutrire seri dubbi,
oggi è tornato il bel tempo, speriamo che rimanga almeno per

il weekend!!! per incoraggiare il sole ho portato un pò di freschezza in tavola e quindi vi propongo questo piattino fresco fresco, gustoso e molto semplice che però fa la sua degna figura!!!!

Potete servirlo come antipasto oppure come secondo!!



TORRETTE DI POMODORO BUFALA E MELANZANA

per 4 persone

4 pomodori costati, non tanto maturi

1 mozzarella di bufala

1 melanzana

6,7 foglie di basilico

olio evo, sale, pepe

Tagliate a fette larghe un dito le melanzane, conditele con poco olio e sale e grigliatele, lasciatele poi raffreddare mettendole tutte assieme tra due piatti, in questo modo si manterranno morbide.

Tagliate i pomodori in 4 fette per orizzontale, e la mozzarella in 12 fette che lasciaerete un po scolare.

Tritate il basilico e unitelo a un po d'olio, sale e pepe.

Nel piatto mettete i fondi del pomodoro sopra una fetta di mozzarella poi una di melanzana, condite con un pò d'olio al

basilico e proseguite fino al termine degli ingredienti.

Volevo ringraziare immensamente Elisa di buccia di limone per il premio che mi ha donato, è sempre un piacere e io ne sono sempre grata.... grazie grazie grazie!!!!