

Quenelle di Melanzane e Mentuccia



Ingredienti: per 6 persone

- gr 500 melanzane
- gr 100 cipolla
- gr 200 maionese
- n° 4 fogli di gelatina (colla di pesce)
- n°10/15 foglie di menta
- gr 100 di panna da cucina
- q.b. olio extra vergine d'oliva
- q.b. sale
- q.b. pepe



Procedimento:

lavate e tagliate le melanzane a cubetti, tritate la cipolla e assieme li metterete a cuocere in tegame con dell'olio extravergine di oliva coprendo con un coperchio, quando saranno ben stufate aggiungere sale e pepe, e passare al mixer aggiungendo la menta delle foglie di mentuccia, quando il tutto sarà una purea omogenea lasciare riposare, preparate ora la gelatina, immergete i fogli in acqua fredda e lasciare che si ammorbiscano, scaldare la panna aggiungendo un cucchiaino di latte (non deve bollire) strizzare la gelatina dall'acqua e aggiungerla alla panna calda mescolare con un cucchiaino, ora prendete la purea di melanzane e aggiungete da prima la maionese amalgamando bene e dopo la panna sempre amalgamando, lasciare in frigo fino a che non si sia raffreddata un po', fare le quenelle con due cucchiaini e sistemare in un vassoio con il fondo ricoperto con pellicola alimentare (così sarà più facile staccarle quando si prepareranno i piatti) conservare in frigo, al momento di servire staccarle e sistemare in un piatto guarnendo con la menta rimasta e magari con una rosa ricavata dalla buccia del pomodoro.