

# CREMA DI MELANZANE BRUCIATE, CAPRINO, LIMONE E POLVERE DI LIQUIRIZIA



4 PERSONE



DIFFICOLTÀ  
MEDIA



20 minuti

## PROCEDIMENTO

1. Lavare le melanzane e abbrustolirle direttamente sopra il fuoco dei fornelli in modo da bruciarle esternamente.
2. Continuare poi la cottura nel forno preriscaldato a 180°C in modo da renderle morbide.
3. Una volta cotte, raffreddare rapidamente le melanzane nell'abbattitore con la funzione di raffreddamento rapido, dopodiché, una volta fredde, eliminare il picciolo e la buccia esterna.
4. Frullare la polpa nel mixer con un filo d'olio, sale e pepe.
5. Suddividere la crema di melanzane bruciate in 4 ciotoline e aggiungere sopra dei pezzetti di caprino, la scorza di limone grattugiata ed un pizzico di polvere di liquirizia.



RAFFREDDAMENTO RAPIDO  
MELANZANE

40 minuti



SURGELAZIONE CREMA  
MELANZANE

1 ora e 30 minuti

## INGREDIENTI

2 melanzane  
100 g di caprino fresco  
1 limone  
Polvere di liquirizia  
Olio extravergine d'oliva  
Sale e pepe

## SUGGERIMENTI

Puoi preparare un quantitativo abbondante di crema di melanzane bruciate e surgelarla con la funzione di surgelazione dell'abbattitore in modo da poterla conservare in freezer per mesi.