

## SPUMA DI MELANZANE, RICOTTA E PEPERONCINO

Categoria: Specialità  
Data: 17.04.2013

---

### Ingredienti per 10 Stücke al 100% (quantità netta)

350 g Melanzane  
100 g Ricotta romana  
5 g Peperoncini (diversi)  
5 g Maggiorana fresca  
0.5 x Condire (sale, pepe)

### Procedimento:

- Lavare le melanzane e bucarle con una forchetta.
- Tagliarle per la loro lunghezza ed adagiarle su una carta da forno cuocendole su teglia a 175° per ca. 20 minuti (20% umidità).
- Levare la polpa e passarla al robot. Mettere in una bacinella e setacciarvi la ricotta.
- Unire la maggiorana tritata, il peperoncino e condire.
- A parte, su bruschette, per mezzo di un sacco da pasticceria si formeranno delle rosette

### Osservazione

Il peperoncino dovrà essere medio-forte.