

Il Momento delle Ricette: Suglio



Rezepte mit den Erzeugnissen von La Violla und....
.....Melanzane (= Auberginen) !



Crostini mit Parmigianina

Zutaten: Brot, Parmigianina-Soße,
Olivenöl, Pecorino Abbucciato.

Zubereitung:

Das in Scheiben geschnittene Brot kurz im Ofen anrösten, bis es goldbraun und knusprig ist. Dann einen Löffel Parmigianina auf den Crostini verteilen und mit dem in kleine Dreiecke geteilten Pecorino Abbucciato belegen. Nach Geschmack können Sie die Crostini vor dem Servieren im Ofen erwärmen, doch im Sommer ist es empfehlenswert, sie mit einem Schuss rohem Olivenöl zu garnieren und sofort kalt zu genießen.





Auberginen-Rouladen mit Pecorino und Bombolino-Soße

Zutaten: Aubergine, Pecorino Abbucciato, Eier, Mehl, Sugo Bombolino, Olivenöl, Salz, Pfeffer.

Zubereitung:

Die Auberginen der Länge nach in Scheiben schneiden und diese zunächst im Mehl und dann in den aufgeschlagenen Eiern wenden. In einer Pfanne ausreichend Olivenöl erhitzen und die Auberginenscheiben darin goldgelb frittieren. Währenddessen erwärmen Sie die Bombolino Soße in einer Pfanne. Die fertigen Auberginenscheiben je nach Geschmack mit geriebenem oder in Scheiben geschnittenem Pecorino belegen und zu Rouladen zusammenrollen: ein Zahnstocher hilft, die schöne Form zu bewahren und hindert den Pecorino daran, „wegzufließen“! Legen Sie die fertigen Rouladen für etwa 2 Minuten in die köchelnde Bombolino-Soße und... buon appetito!



Dieses Rezept scheint vielleicht etwas „schwer“ für einen heißen Sommertag, wird aber sicherlich einen tollen Eindruck bei Ihren Gästen machen!



Kleine Auberginen- Pizzas

Zutaten: Aubergine, Pecorino Abbucciato, Sugo alle Melanzane, Parmigianina, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Basilikum.

Zubereitung:

Die Auberginen in runde Scheiben schneiden und im milden Olivenöl La Malva von beiden Seiten anbraten. In der Zwischenzeit den Sugo alle Melanzane und die würzige Parmigianina miteinander vermischen.

Wenn die Auberginenscheiben fertig sind, verteilen Sie ein paar Löffelchen der so erhaltenen Soße darauf und bestreuen das Ganze mit einer Schicht geriebenem Pecorino. Die „Mini-Pizzas“ etwa 5 Minuten in den Ofen schieben, bis der Käse zu schmelzen beginnt und zu einer goldbraunen Kruste wird. Nun noch mit Basilikum garnieren und diese sommerliche, vegetarische und kohlenhydratarme Pizza ist bereit, zu einem Glas Vermentino verkostet zu werden.



Auberginen-Quiche

Zutaten: Aubergine, Sugo alle Melanzane, Parmigianina, Olivenöl, Bombolini Tomaten, Pecorino, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Basilikum.

Zubereitung:

Dieser „salzige Kuchen“ ist ein kreatives und ausgefallenes Rezept, das es sich wirklich auszuprobieren lohnt!

Bereiten Sie zunächst den Teig zu: Sie können Hefeteig, wie er in der Speisekammer für Pizza und Brot verwendet wird, aber auch einfach einen fertigen Blätterteig benutzen – auf diese Weise sparen Sie Zeit! Für die Füllung schneiden Sie die Zwiebeln fein und die Aubergine in Würfel. Die Auberginenwürfel mit Ei, Mehl und Paniermehl panieren und in einer Pfanne in reichlich Olivenöl frittieren. Eine Auflaufform mit dem Blätterteig auslegen und die Parmigianina, den Sugo alle Melanzane, den geriebenen Pecorino (oder Ricotta, wenn Sie mögen), die Zwiebeln und die frittierten Auberginenwürfel hinzugeben. Mit weiterem geriebenen Pecorino, einer Prise Salz und Pfeffer bestreuen und mit einigen Bombolini Tomaten dekorieren, dann ist sie bereit für den Ofen (circa 20 Minuten bei 180°C). Diese köstliche Quiche kann auch kalt gegessen werden!





Tubettini al Sugo di Melanzane

Zutaten: Sugo alle Melanzane, Tubettini, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Basilikum.

Zubereitung:

Wir sind „pastasciuttai“ (= Pasta-Liebhaber) und wenn es um die vielseitigen Auberginen geht, darf ein Teller Nudeln in unserem Menü natürlich nicht fehlen!

Kochen Sie die Tubettini in reichlich Salzwasser „al dente“ (= bissfest). Währenddessen ein wenig Olivenöl in der Pfanne erhitzen und ein Glas Sugo alle Melanzane hinzufügen. Am Ende der Kochzeit die Tubettini abgießen, zu der erwärmten Soße in die Pfanne geben und gut vermischen. Mit frischen Basilikumblättern, Salz, Pfeffer und geriebenem Pecorino nach Belieben garnieren.

Ein schnelles und leckeres Gericht!

