

CAVIALE DI MELANZANE



Preparazione : 10 min - **Riposo :** 1 ora(e) - **Cottura :** 1 ora(e) - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 persone

- 3 spicchio d'aglio - 1 cipolla - 1 ½ cucchiaino di olio d'oliva - 2 melanzane (600 g) - 2 cucchiaini di succo di limone - sale, pepe - GRISSINI CASALINGHI - 150 ml di acqua fredda - 1 bustina di lievito da forno - 280 g di farina tipo 0 o 00 - 1 cucchiaino di olio d'oliva - 4 g di sale - origano o paprika dolce in polvere - semi di sesamo

1. Sbucciare lo spicchio d'aglio, tagliarlo a metà ed eliminare il germoglio centrale. Sbucciare la cipolla e tagliarla in grossi pezzi. Metterli nel contenitore di metallo con l'olio d'oliva e avviare il programma ESPERTO, 5 minuti/velocità 3/110°C.

2. Lavare le melanzane. Tagliarle a pezzi di circa 2 cm (mantenendo la buccia), versarli nel contenitore e avviare il programma ESPERTO, 45 minuti/velocità 2A/100°C. Rimescolare se necessario.

3. Al termine del programma, aggiungere il succo di limone, salare e pepare e riavviare il programma ESPERTO, 2 minuti/velocità 13 (senza riscaldare). Se necessario, ripetere quest'ultimo passaggio fino ad ottenere la consistenza desiderata.

4. Servire il caviale di melanzane fresco accompagnandolo con i grissini fatti in casa.

GRISSINI CASALINGHI

1. Versare l'acqua e il lievito nel contenitore di metallo e avviare il programma PANE/BRIOCHE. Quando il programma termina, aggiungere la farina, l'olio d'oliva e il sale e riavviare il programma premendo

Auto.

2. Mettere l'impasto in una ciotola e lasciare riposare a temperatura ambiente per 1 ora. Estrarre l'impasto dalla ciotola e lavorarlo a mano per 1 minuto su un piano di lavoro infarinato.

3. Preriscaldare il forno a 180°C (term. 6). Aggiungere origano o peperoncino, stendere l'impasto e tagliarlo a striscioline. Avvolgere le strisce di impasto su se stesse per ottenere una sorta di tortiglioni e cospargerli di semi di sesamo. Premere leggermente i semi per farli aderire. Disporre i grissini sulla placca del forno e infornare per circa 12 minuti.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016