



# PARÈ®

SFOGLIATINA AL PARMIGIANO REGGIANO

## SADLER

## PARÈ con parmigiana di melanzane



Antipasto



Difficile



Tempo di preparazione: 1h



### Ingredienti per 20 sfogliatine PARÈ:

2 melanzane tonde  
300 g di mozzarella di bufala  
300 g di ricotta di bufala  
50 g di Parmigiano Reggiano  
2 mazzetti di basilico  
0,6 kg di pomodori datterini  
1 confezione 80 g di PARÈ  
q.b. di olio evo  
q.b. di zucchero a velo  
q.b. di pepe, sale  
1 lime

### Utensili:

Sac à poche

### Preparazione:

Tagliare le melanzane a spicchi, disporle su di una teglia da forno, irrorare con olio evo e un poco di sale; unire un rametto di timo e quindi cuocere in forno a 200° per 15 minuti.

Nel contempo sbianchire i pomodori datterini in acqua bollente leggermente salata, farli appena sbollentare e quindi passarli in una bacinella contenente acqua e ghiaccio, eliminare le pellicine e disporre i pomodori in una teglia da forno coperta con carta forno. Disporre sopra i datterini, salarli leggermente e spolverarli con zucchero a velo e un poco di pepe. Irrorarli di olio evo e quindi disporre il tutto in forno a 45° per circa 45 minuti. Togliarli dal forno, quindi insaporire con del lime grattugiato al microplane.

Tagliare la mozzarella a cubetti fini e strizzarla bene, unire la mozzarella alla ricotta, aggiungere un poco di Parmigiano Reggiano grattugiato e il basilico tritato. Disporre il tutto in un sac à poche.

Disporre su sfogliatine PARÈ un poco di ricotta, e adagiarvi a fianco la melanzana avviluppandola intorno e per finire affiancarvi anche il pomodorino datterino; decorare con una piccola foglia di basilico e servire.



Scopri le altre ricette su [www.pare.it](http://www.pare.it)



PARÈ sfogliatine

