



Mille feuille d'aubergine - [Visualizza sul sito di line](#)

Millefoglie salata - melanzana - salmone affumicato - sfornato
mille feuille d'aubergine (melanzane)





Foto di Silvia

melenzane alla griglia
salmone affumicato

pomodoro
basilico
acciuga
aceto balsamico
sale pepe

Grigliare le melenzane a fette in una padella antiaderente (se preferite potete spennellarle con olio, ma non è indispensabile).

Alternare a strati le fette grigliate, il salmone affumicato, il pomodoro a cubetti condito con acciuga, basilico, sale e pepe. Continuare a strati per 4 volte. Avvolgere nella pellicola e passare in frigo. Affettare a freddo avendo cura di usare un coltello ben affilato. Condire con un'emulsione ottenuta mischiando olio, aceto balsamico, sale e pepe.

Nota: per abbreviare i tempi della cottura per grigliare le melenzane cuocerle prima a vapore e metterle poi un minuto alla griglia o su padella antiaderente per la doratura. L'operazione è molto più rapida

[Vai alla discussione sul forum](#)