



Boccassini

MELANZANA MIGNON SPIRITO CONTADINO,
GAMBERO ROSSO DI MAZARA, GEL DI YUZU

GIUSEPPE BOCCASSINI



SALVIAMO IL PIANETA

INGREDIENTI

**MELANZANE MIGNON SPIRITO CONTADINO, GAMBERI ROSSI, PASTA MISO,
SALE, OLIO AL LIMONE**

PROCEDIMENTO:

Cuocere le melanzane mignon in acqua e aceto per 5 minuti e sfiammeggiarle fino a creare una patina croccante. Tagliare il gambero rosso crudo a pezzi e condirlo con sale maldon e olio al limone.

Posizionarlo sulla melanzana e aggiungere la pasta miso.

Finire il tutto con un olio al cerfoglio

GIUSEPPE BOCCASSINI