

MOUSSE DI MELANZANE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 melanzane
- 150 g di mascarpone
- 80 g di tonno sott'olio sgocciolato
- 1 cucchiaio capperi sotto sale
- 1 ciuffo prezzemolo
- sale
- pepe

Scaldare il forno a 200°.

Lavate le melanzane, punzecchiatele con una forchetta, avvolgetele leggermente bagnate, in un foglio di alluminio e mettetele in forno per 50 minuti.

Lavate i capperi sotto l'acqua corrente per dissalarli.

Togliete le melanzane dal forno, fatele intiepidire, sbucciatele, strizzate la polpa, poi frullatela con il tonno e i capperi.

Trasferite il composto in una ciotola, salate, pepate, spolverizzate con il prezzemolo tritato, amalgamate il mascarpone e mettetelo in frigo.

Servite la mousse ben fredda con crostini di pane e verdure crude tagliate a bastoncino.