Lenticchie con Chips di Melanzane e Dadolata di Pomodorini secchi

Ingredienti per 4 persone:

- Olio evo
- 1 Scalogno
- 1 rametto di Alloro
- 500 ml di brodo vegetale
- 280 gr. di lenticchie
- 1 Melanzana Media
- 200 gr. di Pomodorini Secchi sott'olio
- Sale e pepe q.b.

Preparazione:

Ponete i pomodorini in un colino appoggiato su una tazza in modo da togliere l'olio in eccesso.

Imbiondite in una padella capiente, meglio wok, lo scalogno tagliato sottile con l'olio evo e il rametto di alloro.

Versate le lenticchie nel wok e lasciatele insaporire rimestando velocemente.

Non appena iniziano a sfrigolare aggiungete tutto il brodo e lasciate cuocere a fiamma media fino a completo assorbimento.

Nel frattempo affettate, con affettatrice o manualmente con mandolina, la melanzana.

Foderate una teglia da forno con la carta appropriata e disponete le fette di melanzana ben distanziate tra loro; spennellate velocemente ogni fetta con l'olio: attenzione! Non devono essere imbevute nell' olio ☺

Spolverizzate con poco pepe: NON SALATE! La melanzana è già saporita naturalmente.

Ponete nel forno preriscaldato a 220° per 10 minuti e, a metà cottura, girate ogni fetta

A fine cottura, togliete subito la teglia dal forno e lasciate raffreddare le fette: questo passaggio è fondamentale per mantenerne la croccantezza!

Tagliate i pomodorini in senso longitudinale e poi orizzontale e ricavate dei piccoli dadi.

Impiattate le lenticchie fumanti, cospargetele con la dadolata di pomodorini e adagiate sopra le fettine di melanzana.

Vino per l'Abbinamento Perfetto: Sassella Riserva Valtellina Superiore Docg 2016

Temperatura di servizio: 16°-18° in capaci bicchieri che valorizzino il profilo aromatico