



# Spuma di melanzane con acciughe



## Ingredienti (per 8 persone)

2 melanzane tonde sode (700 g circa)  
50 g di passata di pomodoro  
½ spicchio d'aglio  
**12 Filetti di acciughe in olio Rizzoli**  
1 pizzico di peperoncino  
Olio extravergine d'oliva  
Sale, prezzemolo

## Per decorare:

8 cracker di riso  
3 pomodorini

## Preparazione

Dividere le melanzane a metà, pennellatele con olio, salarle e passarle in forno a 180° per 30 minuti. Scavare la polpa e frullarla con il pomodoro, l'aglio pestato, il peperoncino e 2 Filetti di acciughe in olio. Trasferire la mousse in un sac à poche e distribuirla in piccoli bicchieri. Guarnite con un Filetto di acciughe in olio, una fogliolina di prezzemolo, una fettina di pomodoro e un cracker di riso.

## Tempo di esecuzione

20 minuti



## VALORI NUTRIZIONALI A PORZIONE

<b>Calorie</b>	54 Kcal/229 Kj
<b>Proteine</b>	0,25 g
<b>Carboidrati</b>	0,38 g
<b>Grassi</b>	0,63 g

