



Giovanni Monopoli

Primo piatto: Tonno in vortice

Pasta al tonno fresco

Ingredienti

Pasta Busiate
Tonno fresco
capperi
olive taggiasche
pomodori ciliegini rossi e gialli
prezzemolo
sale
olio
aglio
peperoncino
prezzemolo
vino bianco
passata di pomodoro

Esecuzione

Saltare aglio olio evo e poco peperoncino con gambi di prezzemolo, poi aggiungere olive e capperi, successivamente tonno fresco e sfumare con vino bianco. Aggiungere i pomodori ciliegini gialli e rossi e poca passata di pomodoro. A fine cottura saltare il tutto con la pasta cotta. Ovviamente spolverata finale di prezzemolo tritato finemente

Bevanda in abbinamento

Cremant de Bourgogne aoc, Marsigny





Giovanni Monopoli

Secondo piatto: Sillabe di parmigiana

Parmigiana di melanzane scomposta

Ingredienti

melanzane
pomodorini datterini
mozzarella di bufala campana e
acciughe del cantabrico
pomodorini ciliegini gialli e rossi
passata di pomodoro
olio extravergine di oliva
crumble di taralli
olio al basilico
sale

Esecuzione

Tagliare le melanzane finemente e metterle in forno a 180* con olio e sale per circa 45 minuti.
In una padella, saltare aglio olio evo e poco peperoncino Aggiungere i pomodori ciliegini gialli e rossi e poca passata di pomodoro e qualche foglia di basilico.
A cottura delle melanzane, con l'utilizzo del coppapasta comporre il piatto con bocconcini di mozzarella di bufala campana dop tagliata a forma di fiore, melanzane, acciughe e salsa di pomodorini. Aggiungere il crumble di taralli saltati precedentemente con olio al basilico e finire il piatto con qualche goccia di olio al basilico.

Bevanda in abbinamento

Cremant de Bourgogne aoc, Marsigny

