

Melanzane grigliate

con salsa di miso e gamberi



Per 🍴 🍴

Ingredienti

1 grossa melanzana tonda
12 code di gambero
olio extravergine di oliva

Salsina

2 cucchiaini di miso rosso
2 cucchiaini di sake
1 cucchiaio d'acqua
3 cucchiaini di zucchero di canna

Procedimento

Lavare la melanzana e tagliarla in senso orizzontale in 4 fette spesse, spennellare la superficie con olio extravergine di oliva e grigliare. Nel frattempo lessare o cuocere a vapore i gamberi, pulirli e tenerli da parte.

Preparare la salsina al miso mettendo tutti gli ingredienti in un pentolino e cuocendo per un paio di minuti fino a che lo zucchero non sia sciolto e che non diventi omogenea. Adagiare le melanzane grigliate su un piatto da portata, spennellare abbondantemente con la salsa al miso, cospargere con i gamberetti ciascuna fetta e servire.