



**RIMINI
STREET
FOOD**

Pia'(sar)dina di Bobo Cerea. Ristorante Da Vittorio, Brusaporto (BG)

Ingredienti: 3-4 sardoncini di Cesenatico, pesto di basilico, 20gr. di shiso e menta, 20gr. di stracchino, 3 fette di melanzane marinate.

Ingredienti pesto: 110gr. di gherigli di noci, pinoli sgusciati, 50gr. di basilico, 18gr. di shiso (basilico d'oriente), 15gr. di menta, pepe q.b., sale di Cervia q.b., 100gr. di olio evo, 110gr. di olio d'oliva, 20 gr di succo di limone.

Ingredienti per le melanzane marinate: 3pz. di melanzana violetta, 100gr. di miele, 100gr. di aceto, 400gr. di olio d'oliva, pepe q.b., sale di Cervia q.b., 5gr. di zenzero, prezzemolo q.b., aglio q.b., menta q.b.

Procedimento: peliamo la melanzana e tagliamo delle fette di 2cm. Condiamo le fette con sale di Cervia, pepe, olio evo, aglio, e le grigliamo. Prepariamo la marinatura per le melanzane: in un contenitore versiamo aceto, olio, miele, zenzero, prezzemolo e frulliamo ad immersione. Alla marinatura aggiungiamo l'aglio schiacciato. Ricopriamo le melanzane con questa marinatura dove dovranno rimanere per non meno di 12 ore. Prendiamo i sardoncini, li puliamo e li scottiamo velocemente solo dal lato della pelle. Il tempo di aggiungere sale, pepe e qualche zeste di lime e li togliamo dal fuoco. Nella stessa pentola scaldiamo la piada. Nel frattempo asciugiamo le melanzane dalla marinatura e le tagliamo a cubetti.

Farciamo la piada con stracchino, cubi di melanzana, sardoncini e una cucchiata di pesto.