



**RIMINI  
STREET  
FOOD**

## **“La Disarmonia Prestabilita” di Filippo La Mantia. Ristorante Filippo La Mantia Oste e Cuoco, Milano.**

**Ingredienti: 250gr. di cous cous di Kamut integrale bio, 250gr. di acqua, 250gr. di pomodorini pachino, nocciole tostate, 5 foglioline di menta, origano profumato, succo di lime, 80gr. di squacquerone, 1 melanzana, 5 cucchiaini di olio evo, olio di girasole, 3 acciughe, una manciata di capperi, peperoncino q.b., foglioline di menta a piacere.**

**Procedimento: reidratiamo la semola del cous cous precotto con poca acqua bollente salata per 1 minuto. In padella tostiamo le melanzane con un filo d'olio evo. In una casseruola mettiamo pomodorini, basilico, nocciole, capperi, acciughe, foglie di menta, il succo di mezzo lime e abbondante olio evo. Frulliamo ad immersione. A questo pesto a crudo aggiungiamo lo squacquerone e amalgamiamo con un cucchiaino. Con l'aiuto di una forchetta sgraniamo il cous cous. Aggiungiamo alle melanzane scottate una bella spruzzata di lime e lasciamo riposare. Riduciamo a granella due nocciole, tritiamo il peperoncino e un pomodorino. Tostiamo la piada e la adagiamo aperta sul piatto di portata. Al pesto a crudo con lo squacquerone aggiungiamo la semola del cous cous. Adagiamo sulla piada le melanzane, stendiamo il composto di pesto, qualche pomodorino a colorare, una spolverata di nocciole, peperoncino e qualche fogliolina di basilico e menta. Ultimiamo il tutto con qualche capperi.**