

## LE NON SOLITE VERDURE

Una ricetta di Nenad Mlinarevic

### Ingredienti vegetali:

2 melanzane

2 l di acqua

200 g di sale

### Preparazione delle verdure:

Sciogliere il sale in 5 dl di acqua riscaldata. Aggiungere l'acqua restante. Sbucciare e dimezzare le melanzane e lasciarle nell'acqua per 1 ora.

### Ingredienti per la salsa Teriyaki:

15 g di zenzero fresco

35 g di citronella

2 dl di brodo vegetale

200 g di salsa di soia

300 g di zucchero

200 g di miele di bosco

### Preparazione della salsa Teriyaki:

Pestare la citronella e lo zenzero. Mettere in una pentola con il brodo vegetale, la salsa di soia, lo zucchero e il miele. Portare a ebollizione e far sobbollire a fuoco lento per circa 15 minuti. Versare attraverso un colino fine. Conservare in un luogo fresco.

### Sous vide di melanzane:

Cuocere sottovuoto le melanzane con la salsa Teriyaki a 85 gradi per circa 35 minuti.

## Ingredienti per la vinaigrette allo zenzero e porro:

65 g di porro primaticcio  
20 g di brunoise allo zenzero  
50 g di olio d'oliva  
50 g di salsa di soia  
25 g di succo di limetta  
20 g di aceto di riso  
15 g di coriandolo

## Preparazione della vinaigrette allo zenzero e porro:

Tritare finemente il porro primaticcio e lo zenzero, tritare grossolanamente il coriandolo e mescolare con gli altri ingredienti. Conservare in un luogo fresco.

## Ingredienti per la salsa olandese con miso:

120 g di uovo intero  
65 g di tuorli d'uovo  
250 g di olio di colza  
30 g di pasta di miso  
10 g di succo di limetta  
Un pizzico di pepe

## Preparazione della salsa olandese:

Mescolare bene tutti gli ingredienti. Versare in una bottiglia di kisag, aggiungere la cartuccia di CO<sub>2</sub> e tenere al caldo a circa 55 gradi.

## Completamento:

Rosolare brevemente a fuoco vivo le melanzane, glassare con la salsa Teriyaki, affettarle e distribuirle sopra un po' di vinaigrette. Versarci sopra la salsa olandese con miso o servirla separatamente.

*Se vuoi ispirarti ad altre ricette di Nenad Mlinarevic? Visita il nostro sito:  
[www.miele.ch/leaterature](http://www.miele.ch/leaterature). Buon appetito!*