



BROCHETTES DE LEGUMES A LA RICOTTA

Toujours dans la catégorie facile à faire, je continue avec les brochettes de légumes! Ce plat surprend de par son originalité et change un peu des chips ou autre salade de riz qui peuvent accompagner les grillades.



Pour 3 personnes :

1 grosse aubergine, 1 poivron rouge, 1 poivron vert, 125g de ricotta, 1 poignée de lardons cuits (ou 4 filets de sardines désalée et coupée en très petits morceaux selon les goûts), 30g de chapelure, 1 poignée de basilic ciselé, 1 cuillère à soupe de parmesan, poivre, feuilles de laurier sauce.

Préparation :

Couper les aubergines en tranches de 3 mm d'épaisseur et faites les dégorger avec du sel.
Coupez les poivrons en deux, épépinez les, puis les recouper en deux dans le sens de la longueur afin d'obtenir de belles tranches.
Les disposer dans une marmite d'eau chaude et les laisser s'attendrir une vingtaine de minutes.

Préparer la farce :

Dans un saladier, mélanger la ricotta, les lardons, le parmesan, la chapelure, le basilic et le poivre puis réserver au frais.

Pour monter les brochettes:

Afin de les retourner plus facilement à la cuisson, il faut prévoir deux piques par brochettes.
Étalez sur les tranches de légumes la farce à base de ricotta. Les rouler sur elles même et les piquer sur les brochettes en bois en alternant les couleurs et en insérant de temps à autres des feuilles de laurier sauce.

Mettre à cuire sur le barbecue ou sous le grill d'un four.

Bon appétit!

Merci d'être venu visiter mon blog, et n'hésitez-pas à laisser des commentaires ou suggestions en ligne !
www.marciatack.canalblog.com , mon blog de tests et recettes culinaires.