



BBQ FLAVOUR
CHARCOAL & SMOKE WOOD

MELANZANA MOZZARELLA

INGREDIENTI:

2 pomodori
1 zucchini
1 melanzana
4 rametti di rosmarino
2 palline di mozzarella
100gr di sale marino grosso
EldurApi Provencal herbs
olio d'oliva

NECESITA:

BBQ dal forno
Wood Wraps Alder
legno da affumicatura
spago da macellaio

SET UP:

calore indiretto

Tagliare tutte le verdure a fette e salare le melanzane con sale marino grosso. Poi ungere la zucchini con olio d'oliva e cospargere generosamente con Provencal herbs e un pizzico di sale.

Grigliate poi le zucchine per 3 minuti a 180°C su entrambi i lati. Aggiungete un po' di legno da affumicatura tramite il woodchipper per un sottile sapore di fumo. In seguito, togliete il sale dalla melanzana per evitare che l'umidità fuoriesca e grigliate la melanzana per 3 minuti su entrambi i lati. Tagliare la mozzarella a fette e disporle, insieme alle verdure e al rosmarino, sul Wood Wrap in file e legarle con uno spago da macellaio.

Infine, grigliare il Wood Wrap per 15 minuti a calore indiretto a una temperatura di 180°C.

Suggerimento: servire con un pezzo di pollo fritto o con salsa di pomodoro.