

## UOVO IN CAMICIA CON MENTA CAPONATINA E MELANZANE CROCCANTI

### INGREDIENTI (per 4 persone)

4 uova bianche di gallina di razza Ancona  
10 foglioline di menta  
2 melanzane  
2 peperoni  
1 cipolla rossa  
1 pomodoro cuore di bue  
1 cucchiaio di olive taggiasche  
2 cucchiaini di aceto di lamponi di bosco  
1 cucchiaio di zucchero di canna  
8 foglie di basilico  
Sale nero di Cipro  
Olio EVO q.b.  
Semola rimacinata q.b.  
Olio di semi d'arachide per friggere



### PREPARAZIONE

Frullate con il minipimer le foglie di menta e olio EVO, filtrate con un colino e tenete da parte.

Lavate e asciugate le verdure.

Con un pelapatate, eliminate la pelle dei peperoni e della melanzana. Riponete quest'ultima in un colapasta, cospargendola di sale grosso. Tagliate entrambe a rondelle, avendo cura a riporre in un colapasta con del sale grosso le melanzane – in modo che rilascino tutta l'acqua.

Affettate anche la cipolla.

Cuocete le verdure in una casseruola in teflon dai bordi alti, aggiungendo un filo d'olio. Lasciate appassire per una quindicina di minuti e aggiungete zucchero e aceto. Lasciate ammorbidire altri 10 minuti, regolando di sale e aggiungendo il basilico tagliato a julienne e le olive taggiasche. Tenete in caldo.

Asciugate la pelle della melanzana e tagliatela a julienne. Ripassatela delicatamente in un po' di semola rimacinata.

In una pentola di ferro, portate l'olio d'arachidi a una temperatura di 175/180°. Friggete per un paio di minuti la pelle della melanzana, scolatela con un ragno e lasciatela asciugare sopra un foglio di carta assorbente. Salate.

In un pentolino alto e stretto, portate a bollire l'acqua, aggiungete l'aceto, poco sale e – con una frusta da cucina - create un vortice in cui farete cadere delicatamente l'uovo precedentemente sgusciato in una tazza.

Contate fino a 60 e togliete delicatamente, con l'aiuto di una schiumarola.

Impiattate e riponete sul fondo – con l'aiuto di un coppapasta circolare – la caponata, adagiate le uova, condite con l'olio alla menta e finite con la julienne di melanzane.