



## Sandwichs aux aubergines et au Prosciutto Crudo del Grotto

### Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 4 sandwichs feuilletés
- à v. aubergine
- 320 Prosciutto crudo del Grotto
- 8 tranches de provola fumé
- à v. quelques feuilles de laitue
- à v. citron
- à v. huile d'olive extra vierge
- à v. sel et poivre

### Préparation

1. Couper l'aubergine en deux, couper une partie en tranches d'un demi-centimètre et cuire l'autre au four à 180° avec la partie coupée recouverte d'aluminium pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce que la chair soit tendre si elle est piquée à la fourchette.
2. Pour gagner du temps, faire cuire au micro-ondes (sans la recouvrir d'aluminium) pendant 8/10 minutes à pleine puissance.
3. Après cuisson laissez refroidir l'aubergine et chauffer la poêle, faire griller les tranches d'aubergine des deux côtés et assaisonner avec quelques gouttes d'huile d'olive, du sel et du poivre.
4. Retirer l'aubergine cuite de sa peau et mélanger la chair avec du sel, du poivre, un filet d'huile d'olive et du jus de citron.
5. Couper les sandwichs en deux (de préférence encore chauds).
6. Tartiner la crème d'aubergines sur le pain et farcir avec : les aubergines grillées, les tranches de provola fumé, du Prosciutto crudo del Grotto et quelques feuilles de salade.
7. Fermer les sandwichs et les servir immédiatement.