

# Melanzane grigliate con salsa al tamarindo

Tempo totale **105 Min** 15 Min Tempo di preparazione **30 Min** Tempo di cottura **60 Min** Tempo di marinatura

Valori nutrizionali (per porzione):  
**2788 kJ / 667 kcal**

Grassi: **51 g** Proteine: **15 g**  
Carboidrati: **22 g**

## INGREDIENTI

**2 Porzioni**

### Melanzane alla griglia:

- 1** melanzana di medie dimensioni
- 2** spicchi d'aglio
- 1 cucchiaio** di pasta di tamarindo
- 4 cucchiaini** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
- 2 cucchiaini** di ketchup
- 0,5 cucchiaino** di coriandolo in polvere
- 1 pizzico** di pepe
- 2 cucchiaini** di olio d'oliva
- Pomodori ciliegini:**
- 200 g** di pomodori ciliegini
- 1 cucchiaio** di olio d'oliva
- 2 cucchiaini** di aceto balsamico
- 2** spicchi d'aglio
- 1 pizzico** di sale
- 1 pizzico** di pepe
- Maionese al tartufo:**
- 4 cucchiaini** di maionese
- 1 cucchiaio** di pasta al tartufo o tartufo appena grattugiato
- 1 cucchiaio** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
- 1 cucchiaio** di panna acida
- 2 cucchiaini** di parmigiano grattugiato
- 1 pizzico** di sale
- 1 pizzico** di pepe

## PREPARAZIONE

### Passaggio 1

**1** melanzana di medie dimensioni - **2** spicchi d'aglio - **1 cucchiaio** di pasta di tamarindo - **4 cucchiaini** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - **2 cucchiaini** di ketchup - **0,5 cucchiaino** di coriandolo in polvere - **1 pizzico** di pepe - **2 cucchiaini** di olio d'oliva  
Tagliare la melanzana a metà. Segnare delicatamente l'interno trasversalmente con un coltello, facendo attenzione a non tagliare la pelle.

Schiacciare l'aglio in un mortaio e trasferirlo in una ciotola. Aggiungere la pasta di tamarindo, la salsa di soia Kikkoman, il ketchup, il coriandolo macinato, il pepe e l'olio d'oliva e mescolare accuratamente. Spennellare la melanzana con la pasta preparata e conservare in frigorifero per almeno 1 ora.

### Passaggio 2

**200 g** di pomodori ciliegini - **1 cucchiaio** di olio d'oliva - **2 cucchiaini** di aceto balsamico - **2** spicchi d'aglio - **1 pizzico** di sale - **1 pizzico** di pepe  
Mescolare i pomodorini con l'olio d'oliva e l'aceto balsamico. Aggiungere l'aglio tritato, il sale e il pepe, quindi mescolare bene.

### Passaggio 3

**4 cucchiaini** di maionese - **1 cucchiaio** di pasta al tartufo o tartufo appena grattugiato - **1 cucchiaio** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - **1 cucchiaio** di panna acida - **2 cucchiaini** di parmigiano grattugiato - **1 pizzico** di sale - **1 pizzico** di pepe - **0,5 cucchiaino** di miele  
Mescolare la maionese con la pasta al tartufo, la salsa di soia Kikkoman, la panna acida e il

**0,5** di miele  
**cucchiaino**

**Per servire:**

**2 cucchiaini** di pinoli tostati

**2 cucchiaini** di parmigiano

parmigiano grattugiato. Aggiustare di sale, pepe e miele e mescolare fino a ottenere un composto omogeneo.

#### **Passaggio 4**

**2 cucchiaini** di pinoli tostati - **2 cucchiaini** di parmigiano

Mettere le melanzane tagliate a metà su una griglia a fuoco medio e grigliare per 20 - 25 minuti, girando di tanto in tanto. Grigliare i pomodori con le melanzane o soffriggerli brevemente in una padella.

Servire la melanzana alla griglia con maionese al tartufo, pomodori, pinoli e parmigiano grattugiato.