

UNA RICETTA OGNI 15 GIORNI

1 Ottobre 2011

Norma Grezza

Tempo di preparazione circa 60 minuti

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

Un chilo e mezzo di Melanzane tonde di media dimensione

Circa 40 Pomodorini Pizzutelli

Ricotta stagionata grattugiata

Basilico fresco, una ventina di foglie

Aglio, 4 spicchi

Rigatoni, 350 grammi

Olio Extravergine di Olive, Sale fino, Sale grosso, Acqua

ATTREZZATURA NECESSARIA

Tagliere, Coltello da cucina, Cucchiaino da cucina, Forchetta, Carta da Forno

Una piccola teglia, possibilmente di coccio, per il riposo delle Melanzane cotte

Teglia da forno per la cottura dei Pomodorini

Pentola per la cottura della pasta

Scolapasta

Tegame largo per il condimento della pasta

Gratella da forno, Grattugia

1	Lavate e mondate dal picciolo le Melanzane
2	Tagliatele a fette dello spessore di circa 3 millimetri, cercando di mantenere lo spessore di tutte le fette il più possibile identico
3	Accendete il forno in modalità ventilata, se disponibile, stabilizzando la temperatura a 180 gradi
4	Foderate il piano d'appoggio della gratella con la carta da forno
5	Disponete le fette di Melanzana sulla carta da forno senza sovrapporle. Qualora non ci fosse spazio sufficiente cuocetele in più infornate
6	Infornate le Melanzane e lasciatele cuocere per circa 25 minuti, finché saranno morbide e di colore bruno. Per verificare e la cottura assaggiate una fetta. Vi renderete subito conto se sono ben cotte
7	Durante la cottura delle Melanzane sciacquate i Pomodorini e uno ad uno tagliateli a piccoli filetti per il lungo
8	Sistematele sul fondo della teglia da forno
9	Grattugiate un paio di manciate di Ricotta Stagionata
10	Sciacquate e sfogliate il Basilico. Tenetene da parte qualche foglia per la guarnizione finale dei piatti
11	A cottura ultimata delle Melanzane estraetele da forno e lasciatele raffreddare cinque minuti
12	Infornate la teglia dei Pomodorini alzando la temperatura del forno a 200 gradi. Lasciate cuocere per 25 minuti
13	Sbucciate gli spicchi d'aglio e tagliateli a tocchetti
14	Date un filo d'olio sul fondo della teglia di coccio. Sistemate le fette di Melanzane a strati. Per ogni strato date un filo d'olio, posizionate qualche foglia di basilico e qualche tocchetto d'aglio. Procedete poi con lo strato successivo fino all'esaurimento delle fette. Quando tutte le Melanzane saranno posizionate, schiacciatele delicatamente pigiando con una forchetta sullo stato superiore in modo da fare intridere bene d'olio tutte le fette. Le melanzane devono rimanere nell'intingolo almeno una mezzora
15	Quando i Pomodorini sono cotti toglieteli dal forno e fate scolare dalla teglia il liquido eventualmente rimasto sul fondo
16	Tagliate ciascuna fetta di melanzana in 3 o 4 pezzi dopo aver eliminato le foglie di basilico e i tocchetti d'aglio. Lasciate 4 fette di Melanzana intere per la guarnizione dei piatti
17	Trasferite le Melanzane a tocchi nel tegame con parte dell'intingolo e aggiungete i Pomodorini a filetti precedentemente cotti. Assaggiate e aggiustate di sale se necessario
18	Mescolate un poco a freddo e poi fate intiepidire su fuoco basso per circa 5 minuti. Spegnete il fuoco
19	Cuocete la pasta ben al dente in acqua salata, scolatela e aggiungetela nel tegame assieme alle Melanzane ed ai Pomodorini
20	Riacendete un fuoco basso sotto il tegame e mescolate per circa un minuto. Trascorso tale tempo aggiungete qualche foglia di Basilico e rimescolate di nuovo
21	Impiattate mettendo una fetta di Melanzana intera per ogni piatto sopra la pasta, una manciata di Ricotta Stagionata grattugiata e decorate con un ciuffetto di Basilico
22	Lasciate che siano i Vostri commensali a mescolare il tutto
23	Un buon Costera di Argiolas è degno compagno di questo appetitoso primo piatto
24	Buon Appetito e, come sempre, fatemi sapere