

Spaghetti rossi con crema di melanzane *(Primi piatti asciutti)*



Preparazione

Sbucciate la melanzana e tagliatela a dadolata grossa. Tagliate grossolanamente la cipolla e fatela soffriggere in un tegame. Fate cuocere le melanzane aggiungendo subito il sale in modo che appassiscano lentamente. Aggiungete in cottura le mandorle intere e continuate a cuocere finché le melanzane non saranno molle. Con un mixer ad immersione frullate le melanzane e le mandorle assieme ad un ciuffo di basilico fresco. Impiattate la pasta condendo con la crema di melanzane, mandorle tritate a mano e un filo d'olio extravergine d'oliva.

Consigli

Quando acquistate la melanzana, premetela leggermente con le mani ed assicuratevi che sia bella soda e che la buccia sia ben lucida. Se la buccia è opaca, presenta delle grinze e la melanzana al tatto è leggermente spugnosa, non acquistatela: non sarà fresca e sicuramente al suo interno sarà piena di semi. Al momento di cucinarla poi, vi suggeriamo di tagliarla a fette o cubetti secondo come richiede la ricetta, e di lasciarla alcuni minuti in un colapasta con una spolverizzata di sale fino o grosso. In questo modo la melanzana rilascerà la sua acqua di vegetazione e perderà il sapore amarognolo che altrimenti la caratterizzerebbe. Se volete accentuare ancor di più la dolcezza della vostra melanzana, potete immergerla nel latte per qualche ora, quindi scolarla, tamponarla e prepararla come meglio preferite.

Curiosità

Sembra che la melanzana sia stata introdotta nel nostro paese dai frati Carmelitani, e che tuttavia essa fosse decisamente ignorata a livello gastronomico, a tal punto che nei primi trattati gastronomici del Medioevo, questa non viene proprio citata. In epoca medievale si riteneva addirittura che, se consumata cruda, la melanzana potesse condurre alla pazzia. E non solo: Ibn Botlan, esperto medico arabo, affermava che la melanzana non solo rendeva chi la consumava incline alla malinconia, ma spingeva anche ad una lussuria smodata ed eccessiva. Altra piccola curiosità: durante la Seconda Guerra Mondiale, quando il tabacco era di difficile reperibilità, le foglie della melanzana venivano essiccate ed usate per fabbricare sigarette. La melanzana si usa

Informazioni

Preparazione 30 minuti

Dosi per 2 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Melanzane (1 melanzana di media grandezza)

Cipolle (1/4 di cipolla novella)

Mandorle (8 mandorle con buccia)

Basilico

Olio extra vergine di oliva

Pasta rossa 200 grammi (trafilata al bronzo)

anche in cosmesi: la sua polpa cotta e schiacciata con una forchetta, se mescolata allo yogurt, è perfetta per una maschera viso idratante.