

Melanzane a funghetto

Le **melanzane a funghetto** sono una specialità campana a base di melanzane, fritte e poi condite con pomodoro e basilico. Sono un ottimo contorno, ma si possono utilizzare anche per farcire un panino o condire la pasta.

Per la preparazione delle **melanzane a funghetto** preferire melanzane con la buccia scura e di piccole dimensioni. Di solito hanno infatti la polpa più soda, che tiene meglio la forma, e meno semi.

Per la frittura si può usare olio di oliva (non extravergine) o l'olio di semi di arachide. Hanno entrambi un buon punto di fumo. L'olio di oliva dona un sapore migliore alla melanzana, l'olio di semi di arachide è più neutro e mantiene il fritto più croccante. Decidete in base al vostro gusto personale, io preferisco per questa ricetta l'olio di oliva. La temperatura giusta a cui friggere è 180°C. Vi consiglio l'utilizzo di un termometro da cucina per ottenere un fritto perfetto :-)



INFORMAZIONI

- **2** persone
- **385Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora e ½**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 500 g di melanzane
- Sale fino
- 250 g di pomodori ramati
- Olio di semi di arachide o di oliva per friggere
- 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio
- Zucchero
- 6 foglie di basilico

PREPARAZIONE

- Lavare le melanzane, scartare l'estremità con il picciolo e tagliarle a cubetti di un paio di centimetri di lato.
- Mettere i cubetti, man mano che sono pronti, in un colino.
- Salare i cubetti di melanzana, mescolare bene e farli riposare per almeno mezz'ora. Mescolare di tanto in tanto.
- Questa operazione elimina il liquido di vegetazione amarognolo dalle melanzane e aiuta ad ottenere una frittura più asciutta.
- Nel frattempo lavare i pomodori, affettarli nello spessore di un centimetro circa e ricavarne una dadolata.
- Trascorso il tempo indicato mettere le melanzane in uno strofinaccio e asciugarle bene.
- Scaldare abbondante olio in una padella. Quando è molto caldo, friggere le melanzane immergendone poche alla volta e movendole spesso con una paletta affinché non si attacchino tra loro.
- Quando si sono uniformemente dorate, scolarle accuratamente con un mestolo forato e passarle sulla carta da cucina per eliminare l'unto in eccesso.
- Mettere in una padella l'olio extravergine e l'aglio spellato. Portarla sul fuoco e farlo dorare a fiamma media.
- Togliere il padellino dal fuoco qualche istante per far raffreddare leggermente l'olio ed aggiungere il pomodoro, un pizzico abbondante di sale, una punta di zucchero e le foglie di basilico lavate e spezzettate.
- Lasciar sobbollire a fiamma bassa per 5 minuti, girando di tanto in tanto con un cucchiaino di legno.
- Unire le melanzane e proseguire la cottura per 5 minuti, mescolando.
- Servire tiepido.

PIETANZE DI ABBINAMENTO IDEALE

Secondi piatti a base di carne o di pesce.

STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Se avanzano, le melanzane a funghetto si conservano per uno o due giorni in frigorifero. Gustarle a temperatura ambiente o appena scaldate in un padellino con un filo d'olio.