

Pasta con crema di melanzane e basilico

La **pasta con crema di melanzane e basilico** è un primo piatto estivo che unisce il sapore del pesto con quello delle melanzane. Per la sua preparazione è indispensabile del buon basilico fresco e melanzane di stagione.

La **pasta con crema di melanzane e basilico** deve essere preparata e gustata al momento. In alternativa è possibile preparare la salsa e conservarla in frigorifero, ben coperta, per un paio di giorni, pronta per condirti la pasta.

INFORMAZIONI

- **2** persone
- **585Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora**

INGREDIENTI

- 400 g di melanzane
- Aceto di vino
- Sale
- 25 g di basilico (peso netto delle foglie)
- 1 spicchio di aglio
- 10 g di pinoli
- 20 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 pezzo di peperoncino
- 160 g di pasta
- Parmigiano Reggiano a scaglie per decorare

PREPARAZIONE

- Prima di iniziare la preparazione mettere nel freezer la ciotola del mixer con il relativo coperchio e le lame che si utilizzeranno per frullare gli ingredienti.
- Lavare le melanzane, pelarle e tagliarle a cubettoni di un paio di centimetri di lato. Metterli a bagno con acqua e aceto (1 cucchiaino ogni 2 litri d'acqua) per cinque minuti. Scolarle in un colapasta, unire un pizzico abbondante di sale fino, mescolarle bene e lasciarle a perdere il liquido di vegetazione per almeno 10 minuti, mescolando di tanto in tanto.
- Cuocere le melanzane a vapore per 10 minuti. Si possono cuocere sia nella vaporiera elettrica, sia nelle vaporiere in appoggio o dentro la pentola.
- Nel frattempo lavare le foglie di basilico e asciugarle bene con uno strofinaccio pulito o con carta da cucina, ma con molta delicatezza per non rompere le foglie.
- Spellare l'aglio.
- Mettere nel frullatore il basilico, l'aglio, un pizzico di sale grosso, i pinoli, il parmigiano e l'olio. Frullare a bassa velocità e dando piccoli colpetti. Interrompersi di tanto in tanto, poi riprendere sempre a bassa velocità. E' importantissimo non far surriscaldare il pesto, altrimenti tenderà a scurire.
- Mettere il pesto in una ciotola abbastanza grande da condirti la pasta e coprirlo bene, quindi mettere nel mixer le melanzane, regolarle di sale e unire il peperoncino. Frullare, sempre a bassa velocità e a piccoli colpetti, fino ad ottenere una crema.
- Mescolare delicatamente, nella ciotola, il pesto con la crema di melanzane fino ad ottenere un composto omogeneo.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata, scolarla e condirla nella ciotola con la crema di melanzane e pesto.
- Servire decorando con Parmigiano a scaglie.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Mezze penne, fusilli, caserecce.

STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

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



VARIANTE VEGETARIANA

Sostituire il Parmigiano Reggiano con un formaggio da grattugia vegetariano.

I consigli di Barbara

Per un sapore più deciso le melanzane possono essere fritte anziché cotte a vapore. La crema risulterà più ricca, ma anche molto più calorica. Diventa quindi un piatto adatto alla domenica o alle occasioni particolari.