

Pasta con melanzane al forno

La **pasta con melanzane al forno** è un primo piatto di pasta al forno tipicamente estivo, ricco e sostanzioso, da dedicare ai momenti di festa o alle domeniche con gli amici. La preparazione è un po' lunga e laboriosa, ma saprà ripagarvi con il suo sapore unico.

La **pasta con melanzane al forno** è ottima tiepida. Se conservata in frigorifero si mantiene anche per un paio di giorni. Prima di gustarla si può scaldarla brevemente al forno. Io la trovo ancora più buona!

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **675Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **2 ore**

INGREDIENTI

- 500 g di melanzane di forma lunga e sottile
- Aceto di vino bianco
- Sale grosso e fino
- 10 g di capperi sotto sale
- 100 g di mozzarella fiordilatte
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 spicchio di aglio
- 500 g di passata di pomodoro
- Zucchero
- 6 foglie di basilico
- 40 g di olive nere
- Olio di oliva o di arachide per friggere
- 360 g di pasta
- 40 g di pecorino siciliano grattugiato

PREPARAZIONE

- Lavare le melanzane, eliminare la parte terminale con il picciolo e affettarle nello spessore di un centimetro circa. Metterle, man mano che sono pronte, in una ciotola con acqua e aceto. La dose giusta è di un cucchiaino di aceto ogni litro d'acqua. Lasciarle riposare 5 minuti.
- Scolare le melanzane, cospargerle con poco sale grosso e metterle in un colapasta ponendole in verticale, in modo da favorire il flusso del liquido di vegetazione. Coprire con un piatto che stia dentro il colapasta e tenga pressate le melanzane e metterci sopra un peso. Lasciarle spurgare per almeno un'ora.
- Nel frattempo preparare il sugo e gli altri ingredienti.
- Come prima cosa dissalare i capperi lavandoli bene sotto acqua fresca corrente, quindi metterli in una ciotola con acqua fredda. Cambiare l'acqua di tanto in tanto.
- Scolare la mozzarella, strizzarla, spezzettarla e metterla su un piatto coperto di carta da cucina, in modo che assorba l'acqua in eccesso.
- Mettere in un pentolino l'olio, l'aglio tritato molto finemente o spremuto con l'apposito attrezzo e portarlo sul fuoco. Farlo appena sfrigolare, deve dorare ma non brunire.
- Unire la passata di pomodoro, un pizzico di sale, un pizzico di zucchero e il basilico spezzettato. Lasciare che riprenda il bollore, quindi cuocere a fiamma bassa, semicoperto, per 30 minuti. Si deve restringere e insaporire. A fine cottura regolare di sale.
- Lavare nuovamente i capperi, strizzarli e metterli su un tagliere assieme alle olive snocciolate. Fare un battuto a coltello tritando grossolanamente.
- Sciacquare le melanzane per eliminare il sale, quindi metterle su uno strofinaccio pulito e coprirle per asciugarle bene.
- Scaldare abbondante olio per friggere in una pesante padella. Io in genere uso olio di oliva, ma va bene anche olio di semi di arachide.
- Friggere le melanzane per 4-5 minuti, fintanto che non saranno belle dorate, quindi scolarle e asciugarle bene con carta da cucina.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e scolarla piuttosto al dente. Rimetterla dentro la pentola e condirla con un filo d'olio. Mescolare bene, quindi aggiungere metà sugo di pomodoro. Mescolare.
- Ungere una teglia rettangolare con un filo d'olio, quindi disporre metà della pasta. Cospargere qualche cucchiainata di pomodoro, un po' di trito di olive e capperi, una spolveratina di Pecorino.
- Disporre metà delle melanzane, quindi qualche cucchiainata di pomodoro, un po' di trito di olive e capperi, metà mozzarella e una spolveratina di Pecorino.
- Mettere la restante pasta, cospargere qualche cucchiainata di pomodoro, un po' di trito di olive e capperi, una spolveratina di Pecorino.
- Finire con le restanti melanzane, il pomodoro, il trito di olive e capperi, la mozzarella e il Pecorino.



VARIANTE VEGETARIANA

Utilizzare un pecorino da grattugia vegetariano.

- Infornare a 200°C per 5 minuti, quindi accendere il grill per far gratinare in superficie.
- Aspettare almeno 10 minuti prima di servire.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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

I consigli di Barbara

Al posto del Pecorino potete utilizzare un qualsiasi formaggio da grattugia. Io la preparo spesso con il formaggio di fossa ed è veramente ottima!