

# Pasta con melanzane al pesto

La **pasta con melanzane al pesto** è un primo piatto fresco, tipicamente estivo, in cui la pasta viene condita con un pesto particolare e servita con le melanzane.

La **pasta con melanzane al pesto** è un piatto ricco, adatto anche a pranzi o cene con gli amici, la cui buona riuscita dipende molto dalla freschezza degli ingredienti e dalla dolcezza delle melanzane.

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **570Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora**

## INGREDIENTI

- 1 melanzana di piccole dimensioni
- 1 cucchiaio di aceto di vino bianco
- Sale
- Olio extravergine di oliva
- 160 g di pasta

### Per il pesto

- 20 g di basilico (peso netto delle sole foglie)
- 1 pizzico di origano
- 20 g di gherigli di noce
- 10 g di pinoli sgusciati
- 1 spicchio di aglio
- 1 pezzo di peperoncino di piccole dimensioni
- 10 g di pecorino siciliano grattugiato
- 10 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 1 pizzico di sale grosso
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva

## PREPARAZIONE

- Lavare le melanzane e tagliarle a fettine di 1 cm circa. Metterle a bagno con acqua e aceto per cinque minuti. Scolarle, unire un pizzico di sale fino e metterle in un colapasta per 10 minuti circa ponendole in verticale, in modo da favorire il flusso del liquido di vegetazione.
- Scaldare la piastra in ghisa sul fuoco, ungerla con un filo d'olio ed asciugarla bene con carta da cucina.
- Cuocere le melanzane da entrambi i lati per 10-12 minuti circa girandole ogni 2-3 minuti.
- Metterle in un piatto e coprire.
- Lavare le foglie di basilico, asciugarle molto bene e metterle nel mixer assieme all'origano, le noci, i pinoli, l'aglio spellato, il peperoncino, pecorino e Parmigiano grattugiati, il sale grosso e l'olio. Frullare brevemente a più riprese per non surriscaldare il pesto fino ad ottenere una crema omogenea. Tenerla ben coperta.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata, scolarla e metterla nella ciotola con il pesto tenendone da parte un paio di cucchiaini e mescolare accuratamente.
- Disporre nei piatti un paio di fette di melanzane, cospargerle con il pesto tenuto da parte ed un filo d'olio, disporre la pasta e decorare con foglie intere di basilico.

## PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Orecchiette, strascinati, gnocchetti sardi.

## STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

## AUTORE

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



### VARIANTE VEGETARIANA

Utilizza un formaggio da grattugia vegetariano al posto del Parmigiano Reggiano. Per la variante vegan è necessario invece omettere del tutto i formaggi e raddoppiare le dosi di noci e pinoli.

## I consigli di Barbara

Per ottenere il pesto di un bel colore verde brillante mettere la tazza del frullatore e le lame in frigorifero a raffreddare. Cospargendo bene il basilico di olio e seguendo le dosi indicate il colore dovrebbe rimanere molto vivace.