

# Melanzane rosse di Rotonda alla brace con crema allo yogurt greco, curcuma e foglie di pepe arancio

Con questa ricetta sperimento due nuovi ingredienti che ancora non avevo utilizzato. Le melanzane rosse di Rotonda,

che tante volte ho visto tra le specie particolari ma che non ho mai coltivato o trovato in commercio fino ad ora. L'altro ingrediente speciale invece è il pepe arancio. Un piccolo arbusto dalle foglioline multiple forti e brillanti che donano ai piatti un profumo intenso. È una preziosa scoperta fatta quest'anno alla fiera dei fiori di Este, dove una venditrice mi ha invitata ad assaggiare una fogliolina per farmi apprezzare a pieno la sua tipica nota aromatica che le conferisce il nome. Detto fatto, al mio palato è giunto un delicato sapore agrumato che svanendo lascia il posto ad una gradevole piccantezza, avvertita sulla punta della lingua. Quasi un armonioso tira e molla di sapori dal gentile al vigoroso. Così questo ricordo mi è sembrato perfetto per dare un po' di carattere alla mia crema speziata a base di yogurt greco, fresca e cremosa da accompagnare alle melanzane appena cotte alla brace, davvero deliziose.

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 10-12 melanzane rosse di Rotonda
- 200 g di yogurt greco
- 1 cucchiaino di curcuma in polvere
- 1 pizzico di curry di media piccantezza
- sale fino q.b.
- pepe macinato fresco
- olio extravergine di oliva

- 4 rametti di pepe arancio

#### PROCEDIMENTO:

Mondare le melanzane e tagliarle a fette in senso orizzontale dello spessore di circa 1,5 cm . Condire con un pizzico di sale fino, pepe macinato fresco e un filo di olio extravergine di oliva.

Cuocere alla brace sempre pennellando la superficie con l'olio d'oliva e girandole spesso.



A parte preparare la crema mescolando in una ciotola lo yogurt greco, con la curcuma in polvere, pepe macinato fresco, un pizzico di curry di media piccantezza e 2-3 cucchiaini di olio extravergine di oliva di buona qualità.



Servire le melanzane ben calde con qualche cucchiaino di crema allo yogurt e foglie di pepe arancio.



---

# Crostata di grano saraceno alla confettura di pesche

Da una rapida fuga in Alto Adige, porto a casa la memoria di quei monti così belli da lasciare senza parole.

L'aria fresca e profumata ha accompagnato le nostre escursioni, tra boschi e rifugi, solleticando quell'appetito che qui la torrida estate ormai ci aveva tolto. Così tra Canederli, gulasch e Sacher torte, ho gustato anche piatti a base di grano saraceno, magistralmente utilizzato da mani sapienti. Lo trovo al supermercato del paese in versione classica e a grana fine, particolarmente consigliato per pasta fresca e dolci a base di grano saraceno, così lo acquisto mentre già inizio a progettare qualche nuova ricetta, liberamente ispirata a quei monti meravigliosi.

## INGREDIENTI:

- 200 g di farina 00
- 100 g di farina di grano saraceno a grana fine
- 115 g di zucchero di canna
- 1 cucchiaino di miele

- 100 g di burro
- 2 uova
- 1/2 bustina di lievito per dolci PANEANGELI
- scorza grattugiata di 1/2 limone bio
- 1 vasetto di confettura di pesche

#### PROCEDIMENTO:

In una ciotola miscelare le farine con lo zucchero e il lievito in polvere. Aggiungere il burro freddo da frigorifero, le uova, il miele e infine la scorza di limone.



Impastare il tutto con le mani affinché con il loro calore possono sciogliere il burro ed ottenere un composto omogeneo di elastico. Avvolgere l'impasto nella pellicola per alimenti e mettere in frigorifero a riposare per almeno 30 minuti.



Riprendere l'impasto e stenderne 2/3 nella teglia rivestita di carta forno, ad uno spessore di 1/2 centimetro circa, con i

bordi leggermente rialzati.



Farcire con la confettura di pesche.



Con l'impasto rimanente, guarnire la crostata a piacere.



Infornare a 180 gradi per 30 minuti.