

Pesto di melanzane

Quest'anno, l'estate e' stata davvero bollente e prolungata. Anche il mio orto se n'è accorto e ha innescato una super produzione. Inutile dire quanta soddisfazione mi abbia dato, ma devo anche dire che mi sono trovata letteralmente sommersa da kg di verdura d'ogni genere in poco tempo, tra cui le melanzane naturalmente. Così grandi, polpose e aromatiche mi hanno spinto a esplorare ricette nuove di cui sono molto orgogliosa . Spero piacciono anche a voi.

INGRDIENTI:

- 1 melanzana grande (circa 250 g al netto dello scarto)
- 70 g di ricotta salata
- 50 g di mandorle pelate
- un pizzico di peperoncino
- basilico fresco (circa 10 foglie)
- olio extra vergine di oliva di buona qualità
- pepe macinato fresco
- aglio (facoltativo)
- sale

PROCEDIMENTO:

Lavare le melanzane, privarle del picciolo e tagliarle a pezzettoni. Preparare una terrina Con acqua fredda salata e immergervi le melanzane per 1 ora. Trascorso questo tempo, scolare e trasferire i cubetti in una teglia foderata di carta da forno, condire con pepe macinato fresco e un filo di olio

evo. Infornare a 180 gradi per circa 30 minuti. Quando le melanzane si saranno raffreddate versarle nel boccale del frullatore ed unire le mandorle ridotte a granella, la ricotta salata grattugiata, il peperoncino, il basilico, l'aglio ed infine l'olio extra vergine, quanto basta per rendere fluido il composto affinché possa condire il formato di pasta che preferiamo con una consistenza morbida e cremosa . Frullare procedendo a scatti, per non surriscaldare le lame ed alterare gli ingredienti. Solo alla fine, se necessario, aggiustare di sale, poiché molti ingredienti del composto sono già molto saporiti.

Il pesto e' pronto, non resta che cuocere la pasta, scolarla e condirla. Servire caldo.

CONSIGLIO: per rendere il piatto ancora più gustoso e rustico, guarnire con una manciata di ricotta salata grattugiata fresca.

Se desiderate preparare un piatto più elaborato, potete leggere anche la ricetta dei ravioli di melanzane. Il ripieno infatti ha la stessa preparazione di questo pesto. L'unica differenza e' la quota di olio extra vergine notevolmente ridotta, poiché per poterlo maneggiare comodamente il ripieno dovrà risultare più compatto e asciutto.