

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.



Ipentolinosmaltato.com