Mafalde con
MELANZANE GRIGLIATE

INGREDIENTI (3 Pez)

- Pasta 240 gr
- 1 melanzana *
- 3 spicchi d'aglio
- Timo fresco
- Basilico
- Grana Padano
- Olio di oliva
- Sale
- Pepe

** Una grande o due medie*

1

Tagliare la melanzana a fettine sottili, circa 3 mm.

Le melanzane perdono volume in cottura quindi non preoccuparsi se sembrano molte.

Si consiglia il taglio per il lungo che ottimizza lo spazio disponibile sulla piastra velocizzando la grigliatura delle melanzane.

2

Scaldare la piastra e cominciare a grigliare le fette di melanzana, prima da un lato e poi dall'altro.

Il tempo è di circa 2/3 minuti per lato.

Sono pronte quando le fette hanno preso colore e risultano morbide e flessibili.

Mentre si griglia accendere sotto la pentola per la cottura della pasta e preparare una ciotola con 3/4 cucchiai di olio di oliva, uno spicchio d'aglio tagliato a fettine e una presa di sale fino.

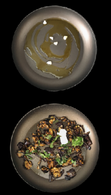
3

Via via che le fette di melanzana sono pronte metterle nella ciotola rigirandole nell'olio.

Appena l'acqua della pasta è a bollore, salare e gettare la pasta.

Le melanzane grigliate sono ottime anche da conservare per un contorno o come antipasto.

4



In una pentola soffriggere un paio di spicchi d'alio con un filo di olio di oliva (o utilizzare quello delle melanzane grigliate se abbondante), quindi spegnere la fiamma.

Togliere l'aglio e, a pentola ancora calda, aggiungere le melanzane grigliate tagliate sommariamente.

Aggiungere quindi del timo fresco, qualche foglia di basilico, due cucchiai di Grana Padano grattugiato e una girata di pepe.

5

Puoi servire.

Scolare la pasta al dente conservando un goccio di acqua di cottura.

Mettere la pasta in padella con le melanzane, una noce di burro e un goccio di acqua di cottura.

Quindi ripassare a fuoco vivace un minuto prima di servire.

BUON APPETITO

La melanzana grigliata da un gusto particolare esaltato dal profumo del timo e basilico fresco.

Ricette Orizzontali

www.RicetteOrizzontali.it

ricetteorizzontali

www.RicetteOrizzontali.it