Spaghetti ai POMODORINI
& MELANZANA al forno

INGREDIENTI (2 Pax)

- Spaghetti 160 gr
- 1 melanzana
- 1/2 spicchio d'aglio
- 10 Pomodori Datterino o Ciliegino
- Grana Padano
- Basilico, qualche foglia
- Pinoli 20 gr
- Origano secco q.b.
- Sale fino
- Olio extravergine di oliva

Questo condimento è ottimo con uno spaghetto grosso e corposo.

1

Preriscaldare il forno a 180°.

Dopo averla lavata, dividere a metà (per il lungo) la melanzana.

Con un coltellino affilato incidere a quadrotti la polpa.

Riporre le due parti della melanzana su una teglia con carta forno (o in una pirofila).

Oliare la melanzana, aggiungere un pizzico di sale e spolverare con dell'origano.

Aggiungere ai lati i pomodorini ed infornare per 50/60 minuti.

2

Al temine della cottura la superficie della melanzana dovrà risultare bella dorata e la polpa morbida.

Tenera da parte, in una ciotola, i pomodorini e alcuni quadrotti di melanzana (circa la metà).

Con un cucchiaio estrarre tutta la polpa residua (deve restare solo la pelle esterna da eliminare) e metterla in un mixer.

3

Aggiungere 3/4 scaglie di grana, due cucchiai di olio EVO* a mezzo spicchio d'aglio e frullare fino ad ottenere una crema dalla consistenza simile al pesto. Assaggiare e regolare il sale (se troppo compatta aggiungere un goccio di acqua).

Versare la crema in una padella capiente insieme ai pomodorini e alla melanzana che avevamo tenuto da parte.

Aggiungere in ultimo qualche foglia di basilico.

**Extra Vergine di Oliva*

4

Portare a bollore una pentola d'acqua.

Salare (un cucchiaio di sale grosso) e calare gli spaghetti.

Mentre la pasta cuoce mettere a tostare i pinoli in un padellino.

Per la tostatura tenere il fuoco vivace ma non troppo forte e continuare a rigirare i pinoli in modo che non brucino.

Una volta dorati riporli in una ciotola (non lasciarli nella padella calda che rischiano di bruciare).

5

Scolare gli spaghetti al dente, conservando un bicchiere di acqua di cottura.

Accendere il fuoco, a fiamma vivace, sotto la pentola il condimento e aggiungere la pasta scolata.

Rigirare gli spaghetti nel condimento utilizzando l'acqua di cottura aggiunta poco alla volta fino per stemperare (ammorbidire) la crema di melanzana.

6

Leggera e gustosa

Ricca di e di contrasti che danno quel tocco in più.

I pinoli tostati donano una splendida tonalità di affumicato.

Puoi servire.

Servire aggiungendo in ultimo i pinoli tostati.

BUON APPETITO

Ricette Orizzontali

www.RicetteOrizzontali.it

ricetteorizzontali