



Melanzane Anna* ♦♦♦

Ingredienti per 4 persone: 4 melanzane rotonde di media grossezza oppure 8 se sono molto piccole - spicchi di aglio q.b. - foglie di basilico q.b. - 80 gr di formaggio pecorino - sale - per la salsa di pomodoro: 1/2 bicchiere di olio d'oliva - un pezzetto di cipolla - 500 gr di pomodori freschi maturi - 2 foglie di basilico - sale - pepe.

Private le melanzane del gambo poi lavatele e asciugatele. In ognuna praticate 3-4 tagli nel senso della lunghezza senza arrivare alle due estremità (fig. 1), in ognuno introducete una fettina di formaggio pecorino, una di aglio e 2 foglie di basilico passate in sale fino (fig. 2). In una casseruola rosolate l'olio con la cipolla tritata, unite i pomodori privati della pelle, dei semi e spezzettati, le foglie di basilico, sale e pepe. Appena inizierà l'ebollizione unite le melanzane preparate (fig. 3), coprite e lasciate cuocere lentamente per circa un'ora unendo del brodo durante la cottura, se necessario.

Melanzane al formaggio ♦♦♦

Per 4 persone: Sbucciate 4 melanzane e tagliatele a fette nel senso della lunghezza e mettetele per

mezz'ora in acqua fredda salata. Sgocciolatele, asciugatele e fatele dorare dalle due parti in burro, o margarina vegetale, imbiandito. Disponete le fette in una pirofila unta a strati alternati con fette di Emmenthal, qualche foglia di basilico, a piacere, e pepe appena macinato; terminate con melanzane, pangrattato e burro sciolto. Mettete in forno moderato a cuocere per 25-30 minuti o finché le melanzane saranno calde e il formaggio si sarà sciolto. Servitele nel recipiente di cottura. Se vorrete arricchire il piatto potrete mettere qualche cucchiainata di besciamella tra uno strato e l'altro.

Polpettine di melanzane ♦♦♦

Per 4 persone: Togliete il gambo a 500 gr di melanzane, non spellatele ma tagliatele in mezzo nel senso della lunghezza. Fatele cuocere per 5 minuti in acqua bollente salata. Scolatele e schiacciatele bene tra due teli per togliere l'acqua. Tritate le melanzane in una terrina e amalgamatele con 50 gr di pangrattato, 25 gr di parmigiano grattugiato, 1 uovo intero, prezzemolo tritato, sale, pepe e spezie. Con questo impasto formate 12 polpettine, introducendo nel centro di ognuna un

pezzettino di fontina o formaggio pecorino. Infarinatate e fatele dorare e cuocere in 60 gr di burro imbiandito.

Rotoli farciti di melanzane ♦♦♦♦

Per 4 persone: In una casseruola mettete a freddo 500 gr di pomodori spezzettati, 1/2 cipolla a fette, 2 spicchi di aglio pestato, qualche foglia di basilico, 4 cucchiaini di olio, sale e pepe. Coprite e lasciate cuocere lentamente per circa un'ora e mezzo poi passate la salsa al passaverdura e prima di servirvene rimettetela sul fuoco a scaldare. Sbucciate 500 gr di melanzane, tagliatele nel senso della lunghezza a fette alte 1/2 cm e fatele friggere subito in olio caldo (eviterete così di tenerle sotto sale) senza farle seccare. Disponetele su un piatto. In un tegame fate scaldare dell'olio e rosolatevi qualche cucchiainata di pangrattato. Versatelo in una scodella e mescolatelo con 1 tuorlo d'uovo, qualche cucchiainata di parmigiano grattugiato, qualche foglia di basilico tagliuzzata, sale e pepe. Distribuite il composto sulle fettine di melanzane. Arrotolatele, fissatele con stuzzicadenti e fatele scaldare nel sugo di pomodoro per qualche minuto prima di servire.