



PASTA AL PESTO DI MELANZANE CON POMODORINI E PINOLI

magieaifornelli.altervista.org



Ingredienti per 4 persone:

Per la crema di melanzane:

3 melanzane

1 cucchiaio di pinoli

foglie di basilico tre più qualcuna per terminare il piatto

sale

4 cucchiaini Olio evo (io ho usato Dante Terre Antiche)

parmigiano 1 cucchiaio

Per terminare il piatto:

400 g di pasta di Gragnano formato ziti

una decina di pomodorini

aglio 1 spicchio

olio evo

Preparazione:

Lavate e tagliate a metà nel senso della lunghezza le melanzane privandole del torsolo, incidetene la polpa con la lama del coltello formando dei tagli trasversali (cuocerà più facilmente), infornatele a 180° per 3/4 d'ora, coperte e cotte al microonde va anche bene e ci vorrà meno tempo.

Dovranno risultare morbide, di modo che possiamo prelevarne la polpa ed eliminare la buccia, fatto questo inseriamo la polpa delle melanzane in un mixer frullatore, anche ad immersione, insieme al parmigiano, pinoli, pizzico di sale, olio e basilico, dovrete ottenere una crema, se troppo soda al termine aggiungete un po' di acqua di cottura della pasta per stemperarla, altrimenti ancora olio attenzione però si può rischiare un gusto un po' pesante. Da parte prepariamo in un tegame qualche cucchiaio di olio e facciamo insaporire l'aglio, poi aggiungiamo i pomodorini ciascuno tagliato in otto parti, facciamo andare a fuoco vivace per 1 minuto, aggiungiamo sale e basilico in ultimo, cuociamo la pasta al dente e condiamola con il pesto-crema di melanzane amalgamando bene, impiattiamo e condiamo ciascun piatto con del pomodoro e qualche pinolo, olio a crudo.