Parmigiana di melanzane in pasta

Scritto da Francesco Torelli
Venerdì 10 Settembre 2010 17:51

Detto fatto, eccovi, appena sfornata, la prima ricetta creata per **CucinArtusi** da **Francesco Torelli**, sembra che sia piaciuta molto ai cinesi, semplice, gustosa ed elegante, dalla settimana prossima sarà inserita stabilmente nel menù del ristorante della città di Hangzhou !

PARMIGIANA DI MELANZANE IN PASTA

(di Francesco Torelli)

Ingredienti per 4 persone

2 melanzane
30 pomodorini pachino
basilico
4 fogli di pasta per lasagna
1 mozzarella
olio d'oliva
sale e pepe q.b.
4 stampini d'alluminio per monoporzione

Procedimento

Affetto, non troppo sottililmente, le due melanzane e le metto per un'ora in un recipiente con del sale, nel frattempo preparo una passatina con 20 pomodorini pachino, i restanti 10 li taglio in 4, ci serviranno dopo per guarnire il piatto.

Taglio la mozzarella a listarelle e in una padella con acqua salata scotto i fogli di pasta per lasagna per 2 minuti, li scolo e li metto in acqua fredda, una volta raffreddati li metto ad asciugare su un canovaccio.

Sciaquo sotto abbondante acqua corrente le melanzane e le griglio. Nella parmigiana classica le melanzane vanno fritte, ma io preferisco grigliarle per una questione di leggerezza del piatto e per far risaltare meglio tutti i sapori ed i profumi.

Una volta grigliate le nostre melanzane ungo gli stampini e vi adagio la pasta, facendo attenzione a lasciare 2 cm

di pasta fuori dal bordo dello stampino per poter poi chiudere le nostre parmigiane.

Una volta adagiata la pasta comincio ad intervallare uno strato di melanzana, la mozzarella, la foglia di basilico e la salsa di pomodorino, fino a riempimento dello stampino stesso.

Chiudiamo con la pasta in più il nostro fagottino e finiamo con un pò di parmigiano, ci aiuterà a far si che la pasta si sigilli bene in forno.

Cuociamo a 180 gradi per 10 minuti.

Nel frattempo, i pomodorini tagliati precedentemente li scottiamo velocemente in un tegame con dell'olio e dell'aglio e aggiungiamo anche del basilico fresco.

Sistemiamo i pomodori a circonferenza e nel mezzo rovesciamo la nostra parmigiana cotta.

Decoriamo con del basilico tritato e, al di sopra della nostra torretta, un bel ciuffo di basilico, un giro di olio extra vergine a crudo e il piatto e' pronto.

{besps}images/foto/Torelli/Parmigiana in pasta{/besps}