



Ricetta N. RE001210

Registrata in data 02 Apr 2017 alle ore 15:54

da FIORENZO DE MARINIS

Involtino alla Norma

Involtino di melanzana con pasta alla Norma

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 4 persone

n. 1 melanzana tipo siciliane
n. 2 melanzana lunga
300 g pasta mezzo zito lungo
500 g pomodorini
mozzarella di bufala q.b.
n.2 uova due
150 g farina per impanatura
ricottina di capra salata
olio di oliva per la salsa e la frittura q.b.
sale q.b.
basilico q.b.

Preparazione

Si parte dalla preparazione classica delle melanzane, la siciliana si taglia a fette nella parte centrale in modo da ottenere una fetta larga e lunga, mentre le melanzane lunghe si tagliano a dadini non troppo grandi e non troppo piccoli. Separatamente le metteremo sotto sale in un scolapasta. Intanto procediamo alla preparazione della salsa facendo soffriggere dell'aglio, anche due spicchi, nell'olio evo, che poi toglieremo dopo aver aggiunto dei pomodorini del piennolo interi e basilico.

Mentre cuoce la salsa ritorniamo alle melanzane. Provvediamo a lavarle, per togliere il sale, sotto l'acqua corrente e a strizzarle ma non troppo con le mani quelle a fette e con uno schiaccia patate quelle a dadini.

A questo punto le melanzane a dadini possono passare alla frittura, mentre quelle a fette vanno indorate e fritte. Ora avendo a disposizione le fette di melanzane, possiamo prendere la misura e calcolare la lunghezza dei nostri ziti, che saranno leggermente più lunghi delle larghezza delle fette di melanzane.

Incidiamo il maccherone con un coltello a seghetto e lo spezziamo, in tal modo il nostro taglio sarà netto.

Una volta pronte le melanzane nei due modi e cotta la pasta procediamo con il condimento della medesima: per prima cosa grattugeremo la ricotta salata, in modo tale da farla aderire alla pasta bollente, poi la salsa, non troppa, ed in ultimo le melanzane giriamo bene e mettiamo in un posto tiepido.

Ora prendiamo un certo quantitativo di pasta alla Norma lo adagiamo su una fetta di melanzana, aggiungendo un po' di pepe macinato fresco, e la chiudiamo legandola con un filo di erba cipollina. Terminati gli involtini li adagiamo in una teglia su un letto di salsa poi sopra ancora un poco di salsa e una fetta di mozzarella. In forno, 140°C, pochi minuti il tempo di far sciogliere appena la mozzarella. Li impiattiamo sempre su un letto di salsa.

Vino consigliato

Irpinia Aglianico, Ventidue Marzo, Cantina Terre di Valter