



**Ricetta N. RE002202 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 31 Mag 2018 alle ore 09:19**

**da ROSARIA ORRÀ<sup>1</sup>**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Ricordo di parmigiana #2

Ho voluto cimentarmi di nuovo col tema parmigiana, ma questa volta volevo che fosse un piatto con la pasta. Volevo che mi regalasse i suoi profumi ed i suoi sapori, ma che non si dimenticasse il fatto che nella parmigiana ci sono gli strati, tanti strati, che nascondono mozzarella filante e basilico e tanto sugo di pomodoro.

Tempo di preparazione: 2 ore

### Ingredienti per 2 persone

150 g di rosmarino  
n.1 barattolo di pomodorini La Fiammante  
1/3 di passata di pomodoro La Fiammante  
1 pomodoro cuore di bue di media grandezza  
50 g di mozzarella di bufala  
n.1 melanzana grande  
olio extravergine di oliva FAM  
20 g circa di foglie di basilico  
aglio  
sale

### Prodotti utilizzati

Un barattolo di Pomodorini La Fiammante, passata di pomodoro La Fiammante, Olio extravergine di oliva Fam, pasta di Gragnano IGP - Pastificio Di Martino

### Strumenti di cottura

Forno microonde, tegami vari.

### Preparazione

Per l'acqua di pomodoro

Il giorno prima, passate, con un mixer, i pomodorini in conserva con un pizzico di sale e poi lasciateli decantare, in un contenitore, utilizzando un setaccio a maglie strette. Stessa cosa fate con il pomodoro cuore di bue.

Il giorno dopo recuperate tutta l'acqua di vegetazione da entrambi i contenitori, unite e poi fate decantare una seconda volta attraverso uno strofinaccio bianco ben pulito, in modo da allontanare quanto più residuo di polpa possibile.

Per la polvere di melanzana e i suoi cubetti

Lavate e asciugate la melanzana. Sbucciatela con un pelapatate, tagliate la buccia a listarelle e, dopo averla sistemata su un piatto, passatela al microonde alla massima potenza e a colpi di 30 secondi alla volta finché non sono belle croccanti. Riducetela in polvere con un macinacaffè e mettete da parte.

Tagliate la melanzana a cubetti e passateli in una padella rovente con un pizzico di sale ed un filo d'olio extravergine di oliva. Mettete da parte.

Per la salsa al basilico

Lavate bene le foglie di basilico. Portate a bollore dell'acqua e sbollentatele un minuto. Passatele immediatamente in acqua e ghiaccio. Strizzatele bene e in un mixer unitela a dell'olio extravergine di oliva, del sale e una fettina sottilissima

d'aglio. Frullate, ma non in modo finissimo.

#### Per la pasta

Portate a bollore in due pentole separate, dell'acqua da una parte e l'acqua di pomodoro dall'altra. Scaldate una pentola antiaderente. Versate la pasta e tostatela a secco. Aggiungete un filo d'olio extravergine di oliva e quando è tutto bello caldo cominciate ad aggiungere l'acqua di pomodoro. Continuate come si fa per i risotti, aggiungendola ogni qual volta sia necessario. Se non dovesse essere sufficiente aggiungete acqua normale. La pasta deve rimanere cremosa. Salate solo alla fine e solo se è necessario, perché l'acqua di pomodoro è già saporita di suo.

#### Passata di pomodoro

In un pentolino portate a cottura la passata con un pezzetto di aglio, il sale, una foglia di basilico e un giro leggero di olio extravergine di oliva.

#### Composizione del piatto

Mentre cuoce la pasta, disponete sul fondo del piatto della mozzarella di bufala stracciata e leggermente strizzata, alcuni cubetti di melanzana, un pochino di salsa al basilico e della passata di pomodoro.

A cottura ultimata, aggiungete la pasta e di nuovo i cubetti di melanzana, la salsa di basilico e la passata di pomodoro. Spolverate con la polvere di melanzana, date un leggerissimo giro d'olio e servite.