35

Ricetta numero trentacinque

Podere Riparbella
Agriturismo ecologico
Agricoltura biologica

58024 Massa Marittima, Italia

T +39 0566 91 55 57
www.riparbella.com



Le Mezze Penne di Rosella

Ingredienti per 4 persone

400 g di melanzane lavare, eliminare il picciolo e tagliare a dadi di 1 cm con la buccia, salare bene, stendere in un solo strato e lasciare spurgare per almeno mezz'ora.

8–10 cucchiai di pangrattato
1–2 spicchi d'aglio
6 cucchiai d'olio d'oliva Tostare il pangrattato (il migliore è quello grattugiato in casa) con l'aglio tritato finemente nell'olio d'oliva. Il pangrattato deve impregnarsi bene d'olio, ma restare croccante e prendere un bel colore dorato. Mettere da parte.

1 mazzetto di prezzemolo tritare e aggiungere.

1–2 spicchi d'aglio
6–8 cucchiai d'olio d'oliva
sale e pepe. Asciugare i dadi di melanzana con carta da cucina e cuocerli bene nell'olio d'oliva con l'aglio schiacciato. Condire con

350–400 g di mezze penne o un altro formato di pasta corta e piuttosto sottile: cuocere in acqua salata secondo le indicazioni della confezione. Prima di scolare, tenere da parte un po' d'acqua di cottura: se alla fine il condimento risultasse asciutto, se ne può aggiungere ancora un po' ben calda.

4 cucchiai d'olio d'oliva Scolare la pasta, ripassarla nella pentola con l'olio d'oliva e incorporare il pangrattato e le melanzane. Ed ecco fatto!

Pecorino grattugiato servire a parte e, a tavola, irrorare ancora con olio d'oliva a piacere.

IL CONSIGLIO DI VERONICA:

Potete arricchire il piatto anche con cozze o pezzetti di pesce. L'importante è che il pangrattato resti croccante: niente pomodori, per esempio! Ma secondo Rosella, la nostra fata dei fornelli, il piatto è perfetto senza aggiunte: «È buono così com'è!» Per inciso, in origine il pangrattato prendeva il posto del costoso parmigiano!