

Ricette con le melanzane

©www.mammafelice.it

Crostata alle melanzane

pasta frolla salata o pasta brisee

2 melanzane

aglio

basilico e origano

1 uovo

pomodorini

Sciacquare le melanzane, bucherellarle con la forchetta e cuocerle in forno a 180° per circa 30 minuti, finché diventano morbide. Aprire le melanzane, estrarre la polpa, strizzarla molto bene con le mani e frullarla con l'aglio, l'uovo, l'origano, il basilico e l'aglio. Trasferire il composto sulla frolla stesa e bucherellata, aggiungere delle fettine di pomodorino, cospargerle con olio e origano e infornare a 180° per circa 30 minuti.

Melanzane alla parmigiana

4 melanzane

olio per friggere

salsa di pomodoro

basilico, cipolla

pecorino grattato

Tagliare le melanzane a fette non troppo spesse, friggerle in abbondante olio di semi caldo e metterle a scolare in un colapasta, aggiungendo un peso, per far colare l'olio in eccesso. Nel frattempo preparare una salsa densa di pomodoro con basilico e cipolla.

Preparare la parmigiana: stendere un po' di salsa sul fondo di una pirofila, aggiungere le fettine di melanzana, qualche cucchiaino di salsa di pomodoro, basilico fresco e pecorino grattato, e proseguire in questo modo. Servire tiepide.

Parmigiana di pasta e melanzane

pasta tipi maccheroni o paccheri

2-3 melanzane

salsa di pomodoro

basilico

cipolla

pecorino grattato

mozzarella per pizza

Sbucciare le melanzane, tagliarle a fette di circa un centimetro, sbollentarle in acqua salata bollente per 5 minuti e scolarle. Asciugare le melanzane, grigliarle sulla piastra e tenerle da parte.

Nel frattempo preparare una salsa densa di pomodoro, con cipolla e basilico fresco. Lessare la pasta in acqua bollente salata, scolarla al dente e condirla con una parte della salsa.

Assemblare la parmigiana: fare degli strati con pasta, salsa di pomodoro, fettine di melanzane, mozzarella,

pecorino grattato e basilico fresco. Condire l'ultimo strato con poco olio e terminare la cottura in forno per circa 30 minuti a 180°.

Melanzane alla valdostana

3 melanzane
farina
2 uova
pangrattato
olio per friggere
fontina
prosciutto cotto

Sbucciare le melanzane, tagliarle a fette, passarle nella farina e poi impanarle nell'uovo e nel pangrattato. Friggere le fette di melanzana in olio abbastanza profondo e metterle a scolare su carta da cucina. Tagliare la fontina a fettine. Farcire le fette di melanzana a due a due con delle fettine di prosciutto cotto e fontina, chiudendole a mò di panino. Adagiare le melanzane in forno e far gratinare per circa 10-15 minuti fino a quando la fontina inizia a sciogliersi.

Melanzane al forno

3 melanzane lunghe
1 spicchio d'aglio
olio
pangrattato
prezzemolo

Sciacquare le melanzane, tagliarle a metà nel verso lungo e incidere la polpa con un coltellino. Tritare il pangrattato con il prezzemolo e l'aglio e mescolarlo con dell'olio, in modo da ottenere un composto morbido.

Cospargere le melanzane con il composto di pangrattato, infornarle a 180° per almeno 30 minuti, coprendole con carta stagnola se il pangrattato diventa troppo dorato rispetto alla cottura delle melanzane.