

PASTA RIPIENA ALLA NORMA DI MANGIARE DADIO

INGREDIENTI (per 4 persone)

- 2 uova
- 100 gr di farina bianca 00
- 100 gr di semola rimacinata
- sale grosso
- 400 gr di melanzane
- 4 rametti di origano fresco
- 10 foglie di basilico
- 2 spicchio d'aglio
- 4 foglioline di menta
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 2 cucchiari di pomodori confit
- ricotta salata
- olio EVO
- semola rimacinata
- olio d'arachidi per friggere



PREPARAZIONE

Per prima cosa, preparate la farcia: private le melanzane della pelle e mettete quest'ultime in un colino con un po' di sale grosso. Riducete a cubetti le melanzane e disponetele su una teglia da forno. Distribuitevi sopra l'origano, 4 foglie di basilico e uno spicchio d'aglio privato della buccia e del germoglio. Completate con una spolverata di sale grosso e un filo d'olio.

Infornate a 200° per 15 minuti.

A cottura ultimata, rimuovete le erbe e l'aglio e trasferite le melanzane in un frullatore o nel bicchiere per lavorarle con il minipimer. Aggiungete un cucchiaio di concentrato di pomodoro, due cucchiari di ricotta salata grattugiata, 4 di olio e 4 foglioline di menta. Riducete il tutto a una purea liscia e lucida, trasferite in un sac-à-poche e lasciate solidificare in frigo per almeno un paio d'ore.

Nel frattempo, preparate la pasta, disponendo le farine a fontana, aggiungendo un pizzico di sale e posizionando le uova al centro; rompetele leggermente con una forchetta e iniziate a impastare con le mani, sino a ottenere una palla liscia e omogenea. Lasciarla riposare per almeno mezz'ora avvolta in un foglio di pellicola, in frigo.

Tirate la pasta sottilissima con il mattarello o con la macchinetta; servitevi di un coppapasta tondo di 6 cm e ricavate circa 50 dischi. Farcite ciascun disco con l'impasto al centro, sovrapponetevi un altro disco e richiudete, avendo cura di far uscire l'aria da ciascun tortello. Se la pasta non attacca, aiutatevi con un po' d'acqua per "incollare" meglio.

Asciugate la pelle della melanzana e tagliatela a julienne. Ripassatela delicatamente in un po' di semola rimacinata.

In una pentola di ferro, portate l'olio d'arachidi a una temperatura di 175/180°. Friggete per un paio di minuti la pelle della melanzana e lasciatela asciugare sopra un foglio di carta assorbente. Salate.

Nel frattempo, cuocete i tortelli in abbondante acqua bollente salata per cinque minuti.



mangiaredadio

In una padella, soffriggete lo spicchio d'aglio pelato e privato dell'anima con i pomodori confit. Scolate i tortelli e spadellateli dentro.

Trasferite in una fondina i tortelli, disponendovi sopra una cucchiata di pomodori confit, rifinite con qualche fogliolina di basilico fresco e grattugiate a piacere la ricotta salata. Completate il piatto con alcuni ciuffi di pelle di melanzana frita croccante e servite caldo.