

Fusilli alla Maddalena in vellutata di melanzane



Oggi Fusilli alla Maddalena in vellutata di melanzane, pare quasi una roba seria e sapete che vi dico? Lo è!!!

Mi rifaccio viva dopo un breve periodo di pausa e lo faccio alla grande, cercando di farmi perdonare in effetti!

Bene, insomma, rieccomi di nuovo qui, pensavate mi fosse dimenticata di voi? Ma come potrei mai?! E' stato un periodo "focoso" di alti e di bassi... non sto qui ora ad ammorbarvi, lo farò con un post dedicato ;D

Oggi torno in gran spolvero con una ricetta suggeritami dal marito di una cara amica, la "Cheffa Maddalena", come la chiama lui...

Non sto qui a perdermi in chiacchiere, vi racconto subito la ricetta di questi Fusilli alla Maddalena in vellutata di melanzane:

Ingredienti:

- 350gr di pasta tipo fusilli
- 1 melanzana grande
- qualche fogliolina di basilico
- olio qp
- parmigiano qb
- pepe nero
- provola affumicata

Preparazione:

Per preparare i Fusilli alla Maddalena in vellutata di melanzane, partiamo dalla melanzana: lavo ed asciugo bene la melanzana, e la dispongo su una teglia in forno a 180 gradi avvolta completamente nell'alluminio per 1 ora circa. Quando sar  cotta la lascio intiepidire e ne elimino il gambo. Intanto metto a scaldare la pentola con l'acqua per la pasta.

Passo quindi la melanzana nel mixer ad immersione insieme ad olio, tanto parmigiano, il basilico e il sale.

Lesso la pasta lasciandola leggermente al dente, la scolo e la passo in una padella dove la faccio saltare con la crema di melanzane a fuoco vivo, aggiungo ora la provola affumica tagliata a cubetti. Servo con una spolverata di pepe nero, ancora parmigiano e basilico fresco.

Buon appetito e grazie Maddie e anche Luca!!!



Una possibile variante potrebbe anche essere quella di passarlo in forno per farla un po' gratinare... da provare!!! ☐