

Paccheri con melanzane e pistacchi

Ingredienti per 2 persone

Melanzane grigliate 200gr

Pistacchi 30 gr

Pecorino 80 gr

Menta un piccolo ciuffo



Preparate le melanzane grigliate, anche qualche giorno prima, tagliando le melanzane di uguale altezza di circa mezzo centimetro usando una mandolina oppure una affettatrice elettrica; fatele quindi stare a spurgare una mezzora in acqua molto salata, scolatele poi fatele appassire sulla griglia di ghisa condendole poi con aglio (personalmente per questi impieghi preferisco quello liofilizzato in polvere che si distribuisce uniformemente) olio e prezzemolo e quindi conservatele in frigorifero.

Tostate i pistacchi e tritateli. Grattugiare il pecorino. Prelevate le melanzane grigliate che dovranno essere abbastanza inzuppate del loro olio dato che non ne aggiungeremo altro. Frullate un quarto delle melanzane e tagliate le restanti in strisce sottili e mettetele in una padella. Pulite la menta e raccoglietela a mazzetto.

Quando la pasta è quasi cotta prelevate una piccola quantità di acqua di cottura da aggiungere alla melanzana già frullata per darle cremosità e versatele nella padella.

Quando scolate la pasta ricordatevi di raccogliere in una tazza 3 dl (o più se siete in più persone) di acqua di cottura con cui dovrete mantecare la pasta dopo averla gettata sulle melanzane ed aver aggiunto i pistacchi frullati ed il pecorino grattugiato. Una volta porzionata la pasta nei piatti tagliuzzatevi sopra le foglioline di menta e servite.

Per una variante ancora più elegante evitate di frullare parte delle melanzane e tagliuzzate tutte. Richiederà solo un po' più di pazienza per distribuire uniformemente il condimento sulla pasta.