SPICCHI DI MELANZANE CON CIPOLLA DI TROPEA

“UN MESE, UN PIATTO, UNA STORIA…”

AGOSTO

SPICCHI DI MELANZANE CON CIPOLLA DI TROPEA

Diversi anni fa, quando già cucinavo parecchio, ho incontrato in tv una cuoca londinese molto particolare, Nigella Lawson. Di lei mi piace tutto, come si veste, le misure non proprio slim e il suo modo poco consono di leccarsi le dita quando mangia pietanze con le mani.

Nigella Lawson è una cuoca che non si sofferma troppo su pesi e procedure, che va molto a naso, che non disdegna accoppiamenti inusuali, e che ama moltissimo l’Italia e le sue ricette tradizionali.

Uno per volta ho comprato tutti i suoi libri, e ho sperimentato moltissime delle sue meravigliose e succulenti ricette.

Ultimamente mi mancava l’ispirazione, mi sentivo ripetitiva, e sono andata a riprendere i suoi libri di ricette pieni di foto bellissime, li ho sfogliati e ho trovato il piatto che vi propongo qui per le vostre cene d’estate.

INGREDIENTI per 4 pers:

3 melanzane scure medie

2 cipolle di Tropea

olio, sale, aceto di vino, pepe, aglio, origano fresco.

PROCEDIMENTO:

Lavate le melanzane e tagliatele a spicchi. Appoggiatele sulla placca del forno, intaccatele con un coltello e conditele con sale, pepe, olio extravergine e origano.

Infornate a 200° avendo cura di rigirarle una volta.

Mentre le melanzane cuociono, affettate sottilmente le cipolle a rondelle, apritele con le mani, mettetele in un contenitore basso e largo, e conditele con aceto e sale. Ogni tanto giratele, diventeranno, pian piano, di un bel fucsia brillante.

Quando le melanzane saranno cotte, morbide e leggermente rosolate, appoggiatele da calde su un vassoio da portata.

Scolate le cipolle dalla marinatura, conditele con uno spicchio d’aglio tritato e dell’olio ev; dopodichè con le mani distribuitele sulle melanzane ancora bollenti, cospargetele di origano fresco, o mentuccia, o basilico, e aspettate che si freddino prima di servirle.

Le melanzane così preparate, sono ottime anche il giorno dopo, abbiate però cura di conservarle in frigorifero.

Una ricetta molto semplice che sicuramente vi verrà richiesta,

e richiesta ancora.