

Sformatini di melanzane

tempo di preparazione: ⌚ 125'

difficoltà: 🍳🍳

ingredienti:

Per 4 persone:

2 o 3 melanzane

del peso complessivo di circa 600 g;

1 peperone rosso;

1 zucchina freschissima;

2 uova;

50 g di cacioricotta;

basilico; sale e pepe



Per la salsa:

500 g di pomodori ben maturi;

2 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva;

2 spicchi d'aglio;

basilico; sale e pepe.

preparazione:

Lavate e asciugate le melanzane, tagliate il gambo e dividetele in due. Praticatevi due o tre incisioni, pennellatele leggermente d'olio e cuocetele nel forno a 200° per circa mezz'ora, fino a quando saranno tenere. Lavate e mondate la zucchina e il peperone e tagliate ambedue a dadini minuscoli. A cottura ultimata, lasciate intiepidire le melanzane quindi ricavatene la polpa, mettetela in una terrina e unitevi i dadini di verdure, le uova intere, la ricotta grattugiata, qualche foglia di basilico spezzettata, sale e pepe. Imburrate quattro stampini di alluminio e distribuitevi il composto. Cuocete gli sformatini, a bagnomaria, nel forno a 180°, per circa 40 minuti. Una volta pronti, lasciateli leggermente intiepidire prima di sformarli e serviteli accompagnandoli con la salsa di pomodoro. Per la salsa, tuffate i pomodori per pochi secondi in acqua in ebollizione, passateli nell'acqua fredda quindi pelateli e spezzettateli finemente privandoli dei semi. Fate leggermente imbiondire nell'olio gli spicchi d'aglio, spellati e schiacciati, unitevi i pomodori, il basilico, sale e pepe e lasciateli cuocere, a fuoco vivace, per una decina di minuti. A fine cottura, scartate l'aglio, versate mezzo cucchiaino di salsa su ogni sformatino e servite il resto a parte.