

Pure' di melanzane



Ingredienti per 4 persone

1 kg di Melanzane

2 Patate grandi

Sale, pepe, olio evo q.b.

3 Cucchiaini di parmigiano grattugiato

150 ml acqua

Basilico q.b.

PROCEDIMENTO:

Lavare, sbucciare le melanzane e le patate e tagliarle a piccoli cubetti. Disporle in pentola con un abbondante giro d'olio, mescolare, coprire con MC e cuocere a fiamma media per 4/5 min., aggiungere l'acqua dai fori, abbassare la fiamma e proseguire la cottura per altri 4/5 min. ,aggiungere un paio di foglie di basilico spezzettate, salare, pepare coprire con MC spegnere il fuoco e lasciare 3/4 min in autocottura. Frullare in immersione, quando il composto risulterà cremoso, aggiungere il parmigiano ed un filo d'olio a crudo, amalgamare bene il tutto e servire accompagnato con crostini e qualche foglia di basilico.

Ottimo per condire primi piatti freddi e caldi.

Lorena Vecchini