
Involtini di melanzane e tonnarelli

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

La cucina mediterranea diffusa ormai in tutto il mondo, rappresenta il made in Italy, il sole, il mare, il gusto del mangiar bene e soprattutto sano. Gli involtini di melanzane e tonnarelli racchiudono molti degli elementi propri della nostra cucina. Questa ricetta è laboriosa, ma non difficile da eseguire; potrebbe essere semplificata, magari, con pasta acquistata. Ottima da preparare qualche ora prima e riscaldare in forno al momento di portare in tavola. **INGREDIENTI** (per 4 persone) Per la pasta all'uovo: 150 grammi di farina, 2 uova, 1 cucchiaino di olio extra vergine d'oliva, 1 pizzico di sale. Per la salsa di pomodoro: 1 melanzana, 2 cucchiai di olio extra vergine d'oliva, 250 grammi di pelati, q.b. di sale. Per gli involtini: 150 grammi di mozzarella, basilico, 3 melanzane, 100 grammi di ricotta stagionata, olio per friggere. Per la presentazione: 4 pomodorini ciliegia, foglie di basilico.

PREPARAZIONE Per la pasta all'uovo: nella farina disposta a fontana (è consigliabile utilizzare il 50 per cento di farina di grano duro ed il 50 per cento di farina di grano tenero), aggiungere le uova, l'olio ed un pizzico di sale, impastare e lasciar riposare la pasta raccolta in forma di palla, dentro un canovaccio umido. Stendere la pasta con il mattarello fino ad ottenere una sfoglia dello spessore di 3 millimetri, quindi arrotolarla e tagliare i tonnarelli (pasta all'uovo lunga a sezione quadrata) con un coltello affilato. Stendere i tonnarelli ad asciugare sopra un panno asciutto, in un luogo areato. Lessare in acqua salata la pasta fino a quando non si riesca ad arrotolarla, scolare e bagnare con acqua fredda, per fermare la cottura. Per non far attaccare la pasta fresca, versare un goccio d'olio nell'acqua di cottura. Per la salsa di pomodoro: far rosolare l'aglio in poco olio extravergine d'oliva, aggiungere una melanzana tagliata a dadini, farla soffriggere, quindi versarvi la polpa di pomodoro, regolare di sale e lasciar ritirare la salsa. A cottura ultimata eliminare l'aglio; per individuarlo con facilità è consigliabile fermarlo con uno stecchino. Per gli involtini: tagliare a fette di circa 7 millimetri tre melanzane dalla parte della lunghezza e friggerle in olio bollente, quindi, per eliminare il grasso in eccesso, porle in un piatto ricoperto da fogli di carta da cucina. Dopo aver condito la pasta con la salsa di melanzane, spolverare con la ricotta grattugiata. Su un piano, stendere le fette di melanzane fritte, riempirle con la pasta, arrotolando i tonnarelli intorno ad una forchetta, quindi depositando il boccone; formare l'involentino, chiudendo la melanzana intorno alla pasta e fermare con una fettina di mozzarella ed una foglia di basilico. Sistemare il tutto in una pirofila e passare in forno per pochi minuti, il tempo necessario a far sciogliere la mozzarella. Servire nei piatti gli involtini disposti a raggiera e decorare con pomodorini e foglie di basilico.