

ANTIPASTI E SNACK

Marmellata di melanzane all'algerina

LUOGO: *Africa / Algeria*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

- 3 melanzane di media grandezza (per un totale di 1 1/2kg)
- sale a piacere
- 7 cucchiai di olio d'oliva
- 3 spicchi d'aglio sminuzzati
- 2 cucchiaini di paprika dolce
- 1 ½ cucchiaino di pepe di cayenna o 1/8 cucchiaino di harissa (salsa piccante)
- 3-4 cucchiai di succo di limone fresco
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 cucchiaino di cumino
- 3 spicchi di limone o 3 spicchi di pomodoro

PREPARAZIONE

- 1 Scaldare il forno a 190°C. Tagliate il picciolo dalle melanzane e incidete la buccia in strisce

da 1 cm di larghezza così avrete un effetto a strisce. Affettate ciascuna melanzana orizzontalmente in fette da 1cm di spessore.

Mettete le fette di melanzana in un colino e cospargetele con il sale, lasciatele riposare per 30 minuti, quindi sciacquatele bene e asciugatele con della carta assorbente.

Spennellate le fette di melanzana con 2 cucchiaini di olio e disponetele in uno strato solo su di un foglio di carta-forno. Infornate per 20-30 minuti, girandole occasionalmente fino a che inizino ad indorarsi da entrambi i lati.

Trasferite le melanzane in una ciotola e, usando una forchetta o uno schiacciapatate, schiacciatele insieme all'aglio, la paprika, il cumino, l'acqua e il pepe di cayenna. Condite a piacere con sale e pepe. Scaldate i 2 cucchiaini d'olio rimanenti in una ampia padella.

Aggiungete le melanzane schiacciate e friggetele molto lentamente, girandole occasionalmente, per circa 20 minuti i fino a che tutto il liquido sia evaporato.

Incorporate, ora, il succo di limone e cuocete per un altro minuto. Assaggiate e correggete di sapore con sale e pepe se necessario.

Mettete le melanzane su di un piatto e guarnite con prezzemolo e spicchi di limone o pomodoro. Servite il piatto caldo o a temperatura ambiente. Queste melanzane si spalmano come se fossero una marmellata. Questo piatto è cucinato in tutto il nord Africa ma questa versione, con l'aglio, il cumino e il succo di limone, è una delle più saporite. Servite questo piatto accompagnato con pane locale o pane pita.