

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Pesto di melanzane

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO:
[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Oggi cuciniamo una **deliziosa variante** del [classico](#) [pesto alla genovese](#): il **pesto di melanzane** con mandorle. Questa **ricetta** unica e **saporita** offre un tocco di **dolcezza** e **croccantezza** grazie alle **mandorle**, è un **condimento perfetto** per arricchire [pastasciutta](#), **crostini** o da usare come **accompagnamento** per un bel **piatto di verdure grigliate**. Cucina il **pesto di melanzane alle mandorle** in estate, quando questi buonissimi ortaggi sono al massimo della loro stagionalità.

Se vuoi gustare un perfetto pesto di melanzane, **segui la nostra ricetta** e resterai sicuramente soddisfatto!

INGREDIENTI

MELANZANE 2

MANDORLE SGUSCIATE 70 gr

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 50 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 50 gr

SUCCO DI LIMONE 2 cucchiaini da tavola

FOGLIE DI BASILICO 6

SPICCHIO DI AGLIO 2

SALE FINO

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1** Preriscalda il forno a 200°C. Taglia le melanzane a metà per il lungo e incidi leggermente la polpa con un coltello. Disponi le melanzane su una teglia rivestita di carta da forno e cuocile in forno per circa 25-30 minuti, finché la polpa risulterà morbida e leggermente dorata.
- 2** Nel frattempo che le melanzane si cuociono, tosta le mandorle: mettile in una padella antiaderente, a fuoco medio e mescolale continuamente fino a quando diventeranno dorate. Fai attenzione a non bruciarle. Trasferisci le mandorle in un piatto e lasciale raffreddare.

- 3 Quando le melanzane sono pronte, toglile dal forno e lasciale raffreddare per una decina di minuti. Una volta che sono abbastanza fredde da poter essere maneggiate, prelevane la polpa con un cucchiaio e mettila nel bicchiere di un mixer o nel boccale di un robot da cucina.
- 4 Aggiungi le mandorle tostate, gli spicchi d'aglio sbucciati, il parmigiano grattugiato, il succo di limone, le foglie di basilico e l'olio extravergine d'oliva nel mixer con le melanzane. Trita tutti gli ingredienti fino a ottenere una consistenza omogenea e cremosa.
- 5 Insaporisci il pesto con un pizzico di sale fino e una grattugiata di pepe nero grattugiato al momento.

Il tuo pesto di melanzane con mandorle è pronto per essere gustato! Puoi conservarlo in un barattolo ermetico in frigorifero per circa una settimana. Servilo su pasta asciutta, bruschette croccanti o come condimento per insalate e verdure grigliate. Buon appetito!