

PRIMI PIATTI

Spaghetti in barchette di melanzana

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



Spaghetti in barchette di melanzana: questo è il piatto giusto per stupire i vostri amici e parenti che di certo gradiranno questo pasto saporito e gustoso. Questa ricetta è decisamente semplice anche se molto scenografica. Provatela e vedrete che bontà!

Seguite i nostri consigli e verrà speciale come la nostra!

INGREDIENTI

MELANZANE medie - 2
SPAGHETTI 360 gr
PASSATA DI POMODORO 750 ml
SPICCHIO DI AGLIO in camicia - 1
SALE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
PEPE NERO
RICOTTA SALATA a piacere affumicata -
ORIGANO SECCO

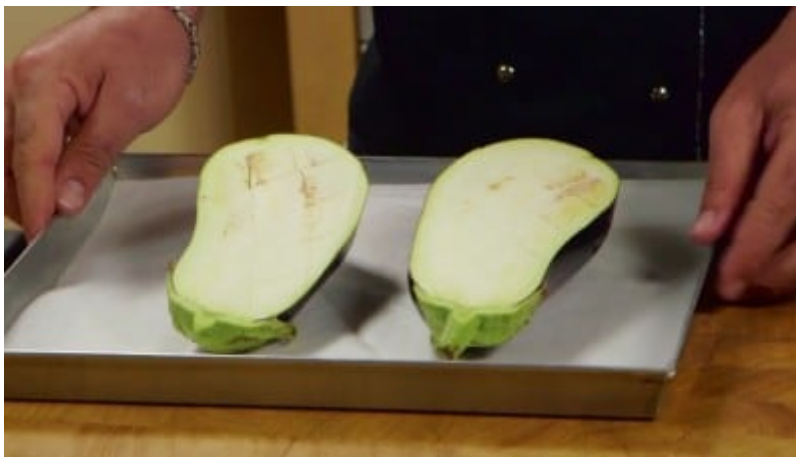
PREPARAZIONE

- 1 Per preparare gli spaghetti in barchette di melanzana, un primo piatto sfizioso e originale, per prima cosa preparate le barchette di melanzane.

Prendete le melanzane, tagliatele a metà, incidete la polpa interna a rombo, prima da un lato e poi dall'altro. Durante questa operazione fate attenzione a non bucare la buccia della melanzana, è importantissimo che la buccia rimanga intatta.



- 2 Mettete le melanzane, in una teglia foderata con della carta da forno, ungetele con un filo d'olio, un pizzico di sale e trasferitele in forno ventilato a 180°C per 30 minuti.



3 Trascorso il tempo necessario, sfornate le melanzane e lasciatele raffreddare leggermente.

4 Spostate le melanzane su di un tagliere e con un cucchiaino, facendo attenzione a non rompere la buccia, svuotatele, togliendo la polpa interna, in modo da creare la barchetta.

Tenete da parte la polpa.

Dopo avere privato le melanzane della polpa interna, trasferitele nuovamente sulla teglia

foderata con la carta da forno.



- 5 In una padella, scaldate un paio di cucchiai di olio, insaporitelo con uno spicchio d'aglio in camicia.





- 6 Aggiungete nella padella con l'aglio, la polpa della melanzana che avevate messo da parte in precedenza e lasciate insaporire.



- 7 Aggiungete anche la passata di pomodoro, salate e pepate.



8 In una pentola, dove avrete portato a bollore dell'acqua, salatela e andate a lessare gli spaghetti.

Lasciate cuocere gli spaghetti per la metà del tempo necessario di cottura, in questo caso lasciate cuocere per 5 minuti dall'inizio della ripresa del bollore.



9 Trascorsi i 5 minuti, scolate gli spaghetti al dente e trasferiteli nella padella con il sugo, lasciate insaporire bene.





- 10** Dopo che gli spaghetti si saranno ben amalgamati con il sugo, con l'aiuto di una pinza e un mestolo; prendete una porzione di pasta con la pinza e avvolgetela dentro il mestolo, formando un nido. Disponete il nido formato, all'interno delle melanzane.



- 11** Dopo avere farcito le barchette con la pasta, prendete la ricotta salata e grattugiatela abbondantemente sulle barchette, passate sopra di ognuna un filo d'olio e un pizzico di origano.

Infornate in forno ventilato a 180°C per 3-4 minuti.

Sfornate, cospargete le barchette con un filo d'olio a crudo. Servite.

