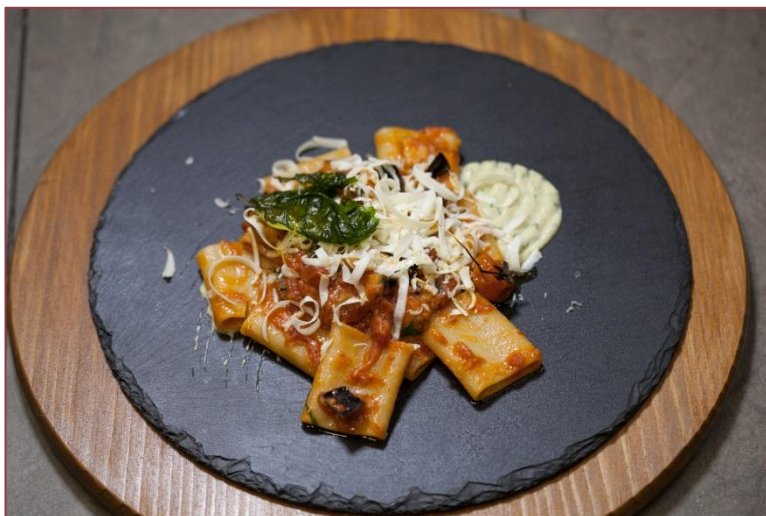


PACCHERI ALLA NORMA RIVISITATI



Procedimento:

Lavare le melanzane, tagliarne una a cubetti di circa un cm di spessore, mentre l'altra arrostita sul fuoco. Porre in un contenitore ed aggiungere una manciata di sale grosso lasciandole "addolcire" per circa un'ora. Quando la melanzana sarà ben arrostita, recuperare la polpa e frullarla insieme allo yogurt greco, il

Grana Padano, il sale, il pepe, il basilico e l'olio EVO. Tenere da parte.

Intanto in una pentola scaldare un filo d'olio nel quale lasceremo dorare l'aglio.


Versare i pomodori pelati e lasciare cuocere per un'ora. Aggiustare di sale.

Trascorso il tempo dovuto, sciacquare le melanzane ed asciugarle bene con un canovaccio, quindi infarinarle e friggerle in abbondante olio. Asciugarle ben bene su carta assorbente e tenerle da parte. Quando la salsa sarà cotta, aggiungere le melanzane fritte.

Lessare i paccheri in abbondante acqua salata(10-12 gr/lit) e scolarli al dente.

Unirli quindi al sugo e mantecare bene. Disporre sul fondo la crema di melanzane affumicata. Adagiare sopra i paccheri e grattugiare al momento la ricotta salata guarnendo con foglie di basilico fresco. Servire caldo.

Ingredienti:

320 gr di paccheri 
2 melanzane medie tonde
(varietà Giotto)

300 gr di farina 

100 gr di olio EVO 

500 gr di pomodori pelati 

200 gr di ricotta salata

50 gr di Grana Padano 

40 gr di yogurt greco

2 spicchi d'aglio

8 foglie di basilico

Q.B. di olio di semi di arachidi 

Q.B. di sale e pepe