

## NONNA ADA IN CUCINA: LE MELANZANE, nell'orto ed in cucina

Inviato da Marista Urru  
giovedì 10 luglio 2008

Al volo qualche consiglio per la coltivazione: per semina precoce in semenzaio riscaldato nel sud Italia già a gennaio-febbraio, mentre al centro-nord divete aspettare marzo. Quando le piantine hanno raggiunto 6-7 cm di altezza ed hanno emesso la quinta foglia saranno facilmente maneggiabili, allora trapiantatele in vasetti da circa 7cm, con terriccio ricco, anche di letame; continuate al coperto anche a 16°. Se poi dovete coltivare all'aperto le piante, nel mese di Maggio acclimatatele, cioè sistematele sotto copertura all'aperto almeno una settimana prima del trapianto.

Tenete presente che in vasi convenientemente ampi potete coltivare benissimo, oppure in terra se avete lo spazio: ricordate di piantarle in questo caso a distanza sulla fila di almeno 50 cm, mentre tra le file, dovendo camminarci, tenetevi almeno 80 cm. Ricordatevi di eliminare i getti che si sviluppano dalle diramazioni laterali, innaffiate senza bagnare le foglie per non favorire lo sviluppo delle malattie crittogamiche. Utili le pacciamature.

Sono nate le melanzane: capita che non sappiate quando raccoglierle. Dovete farci l'occhio, in genere guardate al colore, dovrebbero mostrare qualche sfaccettatura rosata e delle sottili crepature sulla buccia, visto che la polpa ingrossa intorno ai semi, se aspettate troppo, i frutti si rovinano e gli insetti cominciano ad attaccarli. Da Luglio in genere cominciano a maturare, raccoglieteli con cura, tagliando con una forbice i fusti, senza strappare.

Ricette con le  
melanzane ( segue)

Polpette allo speck:

dosi. 4 melanzane, 3uova, parmigiano grattugiato, poca salsa

besciamella, 150 gr di speck, farina, pangrattato, olio per friggere.

Sbucciate le melanzane, tagliatele a metà, lessatele in acqua bollente salata. Con la forchetta controllate quando saranno tenere, scolatele bene e frullatele, alla polpa aggiungete 2 uova intere, i dadini di speck piccolissimi, un paio di cucchiaini di besciamella soda, (chi non fosse in grado di prepararsela al volo, può benissimo ricorrere alle solite confezioni, tanto più in questo tipo di ricetta), aggiungete il grana grattugiato, almeno 2 cucchiaini colmi, poco sale. Mescolate il tutto, ricavatene delle polpette schiacciate che passerete prima nella farina, poi nell'uovo sbattuto ed infine nel pangrattato. L'olio di frittura deve essere abbondante e ben caldo, quando sono croccanti, mettetele a scolare su un foglio di carta assorbente. Io mentre asciugano, quando hanno perso gran parte del calore, le cospargo di rametti di menta silvestre e le copro con un velo leggero di carta, lasciandole respirare, altrimenti perdono la croccantezza; servitele tiepide.

Melanzane all'origano e menta

Specialmente gustose se avete avuto cura di procurarvi o meglio di coltivare qualche piantina di origano fresco e di menta silvestre

4 melanzane, ¼ di aceto di buona qualità ed aroma, olio, peperoncino, menta, aglio- dose per 4 persone.

Sbucciate le melanzane, tagliatele a fette non troppo alte (1/2 cm), mettetele sotto sale in una scolatoia a perdere acqua, dopo unaoretta, scottatele in una pentola con ¾ di litro d'acqua e l'aceto, scolatele e mettetele a raffreddare.

Quando avranno scolato bene, magari aiutandovi con un panno per togliere più acqua possibile senza strizzarle, disponetele in un piatto comodo, conditele con olio, sale, aglio, peperoncino, origano e menta. Consumatele dopo che avranno passato almeno la notte in frigo a marinare.

Pizzette di melanzane

Usate la pasta sfoglia surgelata ovviamente, siamo in vacanza o comunque stracchi di caldo.

Una confezione di pasta sfoglia, 3 melanzane, 200 gr di salsa di pomodoro, 150 gr di mozzarella, origano, farina, olio per friggere sale.

Mentre scongela la pasta sfoglia, eliminate l'amaro dalle melanzane: tagliatele a fette non troppo spesse, salatele e poi a sgocciolare. Dopo 1 ora, passatele

al volo nell'acqua fredda, asciugatele bene, passatele nella farina e friggetele in olio bollente, mettetele ad asciugare.

Tirate intanto la foglia sottile, dividetela in dischi del diametro di circa 8 cm, li porrete in una placca unta leggermente o se li avete, in tegamini individuali, su ogni disco ponete una o due fettine di melanzane, un cucchiaino di salsa, dadini di mozzarella, origano tritato, cuocete in forno caldo a 200°, basteranno 10 minuti.