

NONNA ADA IN CUCINA: Sformato di melanzane e pasta

Inviato da Marista Urru
mercoledì 11 luglio 2007

Tra i preziosi consigli lasciati su un quadernetto da mia nonna Ada, ho ritrovato vari "segreti" e consigli di cucina "facile". E tra questi una ricetta per uno sformato di pasta fredda con le melanzane, che ho trovato utile utilizzare in questi giorni, dato un raccolto di melanzane un po' troppo copioso : devo impiegarle in tutti i modi.

Tagliate a fette le melanzane, passatele rapidamente alla griglia, ch  restino morbide. Intanto tagliate a pezzetti dei pomodori (togliete i semi). Lessate della pasta corta molto al dente, conditela con i pezzetti di pomodoro, basilico olio sale pepe e , se vi piace una manciata di parmigiano. Con le fette di melanzana foderate uno stampo, meglio se a ciambella, abbiate cura di metter qualche pezzetto di melanzana nel condimento della pasta, pressate nello stampo cos  preparato la pasta condita, io a volte ci metto pezzetti di mozzarella, coprite con pellicola, e mettete in frigo per qualche ora. Sformate poi su un piatto, se avete usato lo stampo a ciambella, nel buco mettete a piacere. : melanzane al funghetto, oppure funghi trifolati, guarnite con prezzemolo e basilico.