

## CONTORNI

# Mulinciani chini

Tradizione: Provincia di Messina, Sicilia

DOSI

**4 persone**

## ■ Ingredienti per 4 persone

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| Melanzane piccole e rotonde | 1000 g |
| Cipolla bionda              | 100 g  |
| Acciughe salate             | 50 g   |
| Capperi                     | 30 g   |
| Pangrattato tostato         | 50 g   |
| Albume d'uovo               | 1      |
| Salame                      | 50 g   |
| Trito di aglio e prezzemolo | 1      |
| Olio d'oliva                |        |
| Sale                        |        |
| Pepe                        |        |

## ■ Preparazione

- 1 Cioè: melanzane ripiene a tabacchiera. Scegliere le piccole e sode melanzane, togliere la parte del torsolo, poi tagliarle in due nel senso longitudinale, lessarle in acqua salata e sgocciolarle, prima che siano diventate troppo morbide.
- 2 Ridurle a 'barchetta' o a 'tabacchiera', come vuole il più diffuso nome di questa pietanza, che ha in Messina il maggior centro di estimatore (ma è comune a tutta l'isola), asportando la polpa e tenendola da parte.
- 3 Soffriggere in padella la cipolla a fette sottili e prima che imbiondisca, aggiungere la polpa tolta alle mezze melanzane lessate.
- 4 Aggiungere ancora i capperi sotto sale delle vicinissime Eolie, le acciughe diliscate, pezzetti di salame, il trito di aglio e prezzemolo, salare e pepare.
- 5 Quando questo soffritto nell'olio è ben amalgamato, aggiungere il pangrattato abbrustolito e togliere dal fuoco.

- 6 Con questa farcia riempire le 'tabacchiere' di melanzana (a Messina, per secoli 'punto franco', tutti possedevano una grossa tabacchiera da tasca) e sigillare col bianco d'uovo e pangrattati, che faccia una crosticina sulla farcia; friggere, subito, nell'olio bollente: quando la crosta sarà dorata, friggere gli altri lati della 'tabacchiera'.