

PRIMI PIATTI

Spaghetti melanzane e pomodori

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

35 min

COTTURA

30 min

Ingredienti per 4 persone

Scorza di limone	1 cucchiaio
Pasta tipo spaghetti	300 g
Melanzane piccole	4
Peperone rosso	1
Gherigli di noci	110 g
Formaggio parmigiano	60 g
Olio d'oliva	2 cucchiai
Peperone verde	1
Brodo di pollo	13 cl
Pepe	
Succo di limone	2 cucchiai
Aglio	4 spicchi
Prezzemolo	60 g
Basilico	30 g
Peperoncino rosso	1
Sale	
Olio d'oliva	6 cl

Preparazione

- 1 Oltre al tempo di preparazione e cottura, è necessario tenere conto di 1 ora e 30 minuti necessari per la marinata. Grattugiate la scorza di limone e il parmigiano, tritate basilico e prezzemolo.
- 2 Scaldate il forno a 160 gradi. Tagliate a metà i gherigli di noci e fateli tostare per quindici minuti in forno. Tagliate a metà anche i peperoni, eliminate il picciolo, i semi e i filamenti bianchi.
- 3 Mondate le melanzane e tagliatele a fette dello spessore di 6 mm circa. Riunite melanzane e peperoni in un recipiente capiente. In una tazza versate due cucchiai di

olio e il basilico.

- 4 In un'altra tazza mescolate tutti gli ingredienti necessari per la marinata e versateli sopra le verdure. Lasciate marinare per un'ora a temperatura ambiente.
- 5 Trascorso il tempo della marinata, scolate le verdure e cuocetele sulla griglia fino a quando saranno dorate e croccanti. Durante la cottura, spennellatele con un po' del liquido della marinata.
- 6 Tagliate quindi peperoni e melanzane a pezzetti e metteteli in frigorifero. Tenete da parte il liquido della marinata. Portate a ebollizione abbondante acqua salata e lessate gli spaghetti al dente.
- 7 Scolateli. Nella pentola di cottura degli spaghetti, versate due cucchiari di olio e fatelo scaldare. Rosolatevi quindi le verdure grigliate e tagliate a pezzetti.
- 8 Irrorate con la marinata, unite la pasta, i gherigli di noce e il parmigiano grattugiato. Mescolate bene e servite subito. Vino consigliato: Ostuni Ottavianello.