



PENNE RIGATE PEZZULLO ALLA SICILIANA

Ingredienti per 4 persone:

350 g di Penne Rigate Pezzullo
250 g di pomodorini pelati
50 g di cipollotto nocerino
25 g di basilico
75 g burro
100 g di formaggio grattugiato
500 g di melanzane cotte al forno
100 g di panna fresca
Olio extra vergine d'oliva
Sale e pepe q.b.

Per guarnire: fettine di melanzane fritte; polvere di melanzane

Procedimento:

Preparate un fondo con olio e cipolla, fate rosolare e poi aggiungete il pomodoro. Cuocete a fuoco vivace per 5 minuti circa, aggiungete il basilico, il sale e infine frullate il tutto. Per la spuma cuocete le melanzane al forno a 300 °C per 12/15 minuti, pelatele e frullatele a freddo con la panna.

Condite con sale e pepe e frullatele per ottenere una crema. Cuocete la pasta, spadellatela con burro e formaggio aggiungendo un po' d'acqua di cottura e mantecate per bene.

Disponete i pomodori a spicchi in maniera regolare, aggiungete la pasta e, infine, la spuma a una temperatura di 60° circa. Guarnite il piatto con il basilico e le fettine di melanzane, precedentemente, fritte. Spolverizzate con la polvere di melanzane.

