

**SHOW  
COOKING**

**GIOVANNA  
ROSANIO**

**Domenica  
10 febbraio**

**ore 17:00**

**EXPO  
Technocom  
2019**

## **“Tortelli di melanzane su crema di datterini al profumo di basilico”**

### **Per 4 persone**

300 gr. Farina (150 gr. semola rimacinata di grano duro, 150 gr. farina 0)  
3 uova medie  
Un pizzico di sale

Per il ripieno  
2 melanzane sottili lunghe  
1 cipollotto fresco  
1 spicchio d'aglio  
Basilico fresco  
Scorza di limone bio  
Olio evo  
Sale e pepe

Scamorza fresca 150 gr. Circa  
Parmigiano

Per decorare  
Polvere di basilico  
Foglie di basilico fresco  
pomodorini datterini  
150 gr circa di stracciatella di bufala

### **Preparazione**

Preparo la pasta fresca unendo alle farine le uova, il pizzico di sale e lavoro energicamente per 10 minuti fino a che il panetto risulta compatto e liscio. Lo avvolgo nella pellicola trasparente e lo metto in frigo per almeno 30 minuti prima di stendere la sfoglia.

Lavo e asciugo una trentina di foglie di basilico e le dispongo nella placca da forno rivestita di carta forno (io ho usato un tappetino da forno in silicone traforato) e metto in forno ventilato per circa 1 ora a 40° per farle essiccare. Trascorso questo tempo lascio la teglia fuori dal forno e faccio raffreddare bene le foglie di basilico.

Taglio a fette e melanzane di uno spessore di mezzo centimetro, taglio a striscioline le fette ottenute e poi a piccoli cubetti (taglio brunoise) e le faccio saltare in padella con il cipollotto tagliato sottile, lo spicchio di aglio in camicia, un goccio di olio evo, sale e pepe. Le lascio saltare a fuoco vivace per 5 minuti circa spadellando continuamente per rendere la cottura omogenea. Poi le lascio raffreddare aggiungendo a fuoco spento alcune foglie di basilico spezzettate a mano. Non metto il coperchio altrimenti le melanzane si ammolano a causa del vapore sprigionato dalla cottura.

Metto in una ciotola la scamorza tagliata a brunoise (piccoli cubetti), aggiungo 2 cucchiaini di parmigiano e la scorza del limone grattugiata (una spolverata), infine aggiungo anche le melanzane ormai raffreddate. Mescolo bene il composto facendo attenzione a non rendere le melanzane una purea, devono rimanere cubettare e croccanti.

Taglio a metà i pomodorini datterini mondati, lavati e asciugati e li salto velocemente in padella con aglio, olio e un pizzico di sale. Non deve diventare un sugo, ma i datterini si devono leggermente appassire e soprattutto caramellare rilasciando un sughetto dolciastro. Chiudo la fiamma e lascio intiepidire.

Metto il sughetto ottenuto nel bicchiere del minipimer con alcune foglie di basilico fresco e comincio ad emulsionare il tutto aggiungendo a filo un paio di cucchiaini di olio evo.

A questo punto la crema di datterini è pronta. Passo la salsa ottenuta al setaccio per renderla ancora più setosa e metto da parte.

Adesso stendo sottilmente la sfoglia precedentemente tolta dal frigo e con un coppapasta di 6 centimetri vado a tagliare i dischi che formeranno i tortelli. Metto il composto al centro, confeziono i tortelli e li dispongo in un piatto o vassoio ricoperto di carta da cucina per non farli attaccare e permettere che si assorba l'umidità.

Metto a bollire per 3 minuti i tortelli così ottenuti in abbondante acqua salata, nel frattempo metto un cucchiaino di salsa di datterini nel fondo del piatto, ci adagio 4 tortelli precedentemente scolati, facendo attenzione a non unirli troppo alla salsa, devono rimanere bianchi, aggiungo al centro alcuni nastri di stracciatella di bufala fresca, spolverizzo tutto intorno con la polvere di basilico, aggiungo qua e là foglioline di basilico e porto in tavola!