

NOME DELL' SCRIVENTE DELLA RICETTA 		☐ Antipasto ☐ Primo ☐ Secondo ☒ Contorno ☐ Dolce ☐ Bevanda ☐ Piatto unico	
Calafato Pegai			
NOME DELLA RICETTA PASTAFARIANA 			
Melanzane dell' Imam svenuto - Imam Bayildi			
INGREDIENTI E QUANTITA'		Difficoltà	
• n.4 melanzane lunghe • n.2 cipolle/400 gr • n.1 peperone rosso • n.1 peperone verde • 450 gr di pomodori maturi • 9 cucchiaini di olio evo • 30 gr di prezzemolo • 2 cucchiaini di sale 27 gr	• qb di peperoncino • • • • • • •	☐ Base ☒ Media ☐ Difficile	
		Persone 2 4 X 6	
PREPARAZIONE – PROCEDIMENTO		Tempo di preparazione	
Tra le grandi verità del Prodigioso Spaghetto Volante ce n'è una che raramente viene contestata: davanti a un piatto eccellente, le differenze teologiche spariscono. Si racconta che un Imam, assaggiando queste melanzane, sia svenuto per tanto che eran buone! In fondo, la teologia può discutere all'infinito, ma il palato trova spesso un accordo in pochi bocconi. Per questo la nostra Rubrica delle Ricette Pastafariane rende omaggio a un classico della cucina mediterranea, simbolo di come il buon cibo riesca dove molti sermoni falliscono: creare comunione, sorrisi e qualche inevitabile bis. R'Amen		 30 min	
1. Tagliare l'estremità inferiore delle melanzane; pulire l'altra estremità togliendo anche la parte verde del picciolo, lasciando la parte legnosa. Con il pelapatate togliere delle strisce verticali nella buccia. Mettere le melanzane in una ciotola e strofinarle con 1 cucchiaino di sale nella parte priva di buccia. 2. Preparare il ripieno. Scaldare 4 cucchiaini di olio in una casseruola a fuoco basso. Pulire le cipolle e tagliarle a fettine sottili. Metterle nella casseruola con 1 cucchiaino di sale e cuocere per 8-10 minuti finché diventano trasparenti. Affettare gli spicchi d'aglio. Pulire i peperoni e tagliarli a striscioline. Aggiungere aglio e peperoni e far cuocere altri 10 minuti. 3. Tagliare a dadini i pomodori e aggiungerli al resto insieme a un pizzico di peperoncino. Cuocere per altri 5 minuti. Tritare il prezzemolo. Spegnerne il fuoco, aggiungere buona parte del prezzemolo e mescolare. Mettere il ripieno in un colino, raccogliendo i succhi in una ciotola. 4. Scaldare il forno a 220°C (200°C con forno ventilato). Asciugare bene le melanzane con carta assorbente. Scaldare 5 cucchiaini di olio in un tegame a fuoco medio e cuocere le melanzane per 8-10 minuti, girandole ogni 2-3 minuti. La parte senza buccia deve dorarsi. 5. Trasferire le melanzane in una teglia con i bordi alti. Fare con un coltello un'incisione in una delle strisce senza buccia, allargandola, lasciando un paio di centimetri alle estremità. Aprire la fessura con il cucchiaio e riempire la tasca formata con il ripieno (il ripieno che avanza può essere servito a fianco della melanzana). 6. Aggiungere ½ cucchiaino di sale ai succhi e spargerli sopra le melanzane e nella teglia. Eventualmente aggiungere acqua al fondo della teglia per avere 1-2 cm di acqua. Prendere 4 pomodori, tagliarli a metà e appoggiarli sopra il ripieno. Spruzzare un po' d'olio sopra alle melanzane. 7. Cuocere per 30 minuti. Lasciar raffreddare a temperatura ambiente. Impiattare spargendo sopra e intorno qualche cucchiaino di fondo di cottura. Spruzzare un po' d'olio d'oliva e spargere il prezzemolo rimanente. Servire con riso pilaf.		Tempi di cottura  45 min	
		Tipologia di cottura	
		☒ Forno ☒ Piano cottura ☐ Vapore ☐ Brace ☐ Rooner ☐ ☐	
		Bevanda di accompagnamento (es. specificare se ipa, pils, brarolo, sangiovese, verdicchio, sagrantino, dry, agricole ecc)	
		☒ Birra.blanche... ☒ Vino vermentino ☐ Rhum..... ☐ Grog ☐ Gin..... ☐ ☐	

Invia le tue ricette corredate da una foto complete dei dettagli richiesti, di una spiegazione eventuale sulla loro storia e origine a **comunicazione@chiesapastafariana.it**