

Melanzane all'origano

Le **melanzane all'origano** sono un contorno tipico del periodo estivo, quando le melanzane sono nel pieno della stagione e del sapore. Per questa preparazione vi consiglio di utilizzare due tipi di melanzane differenti, in modo che ci sia contrasto di sapore. Io solitamente griglio quelle a buccia nera, che hanno sapore più intenso, e quelle a buccia bianca, che sono molto delicate.

Se avanzano, le **melanzane all'origano** si conservano ottimamente in frigorifero fino a 3-4 giorni, ben coperte. Sono ottime a temperatura ambiente, sia come contorno, sia per condire una pasta fredda o per farcire un panino.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **120Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

Per l'emulsione

- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 cucchiaino di aceto di vino bianco
- 2 cucchiaini di acqua
- Origano
- Pepe nero macinato al momento
- 1 spicchio di aglio

Per completare la preparazione

- 1 melanzana a buccia bianca
- 1 melanzana a buccia nera
- Aceto di vino
- Sale

PREPARAZIONE

- Lavare le melanzane e tagliarle a fettine di 1 cm circa, eliminando le estremità.
- Metterle a bagno con acqua e aceto per cinque minuti. Utilizzare un cucchiaino di aceto ogni litro d'acqua.
- Scolarle, cospargerle di sale fino e metterle in un colapasta per 10 minuti circa ponendole in verticale, in modo da favorire il flusso del liquido di vegetazione.
- Nel frattempo preparare un'emulsione mescolando insieme con una frusta l'olio, l'aceto, l'acqua, l'origano, il pepe nero, l'aglio spellato e tritato finemente o spremuto con l'apposito attrezzo.
- A questo punto cuocere le melanzane.
- Innanzitutto tamponarle con carta da cucina per asciugarle.
- Scaldare una bisticchiera sul fuoco, ungerla con un filo d'olio ed asciugarla bene con carta da cucina.
- Cuocere le melanzane da entrambi i lati per una decina di minuti in totale, fintanto che non saranno ben cotte.
- Man mano che sono pronte metterle in un piatto.
- Prendere le melanzane, spennellarle da entrambi i lati con l'olio aromatico, quindi disporle nella pirofila alternando i due tipi.
- Regolare di sale.
- Coprire bene e mettere in frigorifero fino al momento di servire. Ottime il giorno dopo, quando si saranno ben insaporite.

STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

