

Sfogliatine di melanzane e pistacchi

Le **sfogliatine di melanzane e pistacchi** sono salatini di pasta sfoglia conditi con fettine di melanzane all'origano. Sono semplici da preparare e molto gustosi. Possono essere sia uno sfizioso antipasto, sia un accompagnamento per l'aperitivo o per un buffet. Le melanzane migliori per questa preparazione sono quelle lunghe e sottili.

Le **sfogliatine di melanzane e pistacchi** si possono preparare anche con la pasta sfoglia pronta che si acquista in rotoli già stesi al supermercato, nel banco frigo. In questo caso scegliere quella rettangolare. Una volta pronte e raffreddate si possono anche congelare per essere servite all'occorrenza, anche per gestire un arrivo imprevisto a cena. Passano direttamente dal freezer al forno in modo da tornare calde e fragranti in pochissimi minuti.

INFORMAZIONI

- 6 persone
- **250Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**

INGREDIENTI

Per la cottura delle melanzane

- 200 g di melanzane
- Olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio
- 1 peperoncino fresco o secco
- Origano
- Sale

Per la preparazione delle sfogliatine

- 250 g di Pasta sfoglia
- Olio extravergine di oliva
- 20 g di pistacchi in granella

PREPARAZIONE

Preparazione delle melanzane

- Lavare le melanzane, quindi affettarle nello spessore di 1 centimetro circa.
- Se le fette ricavate sono piccole tagliarle a metà per ricavare due semicerchi, altrimenti tagliarle in tre parti.
- Mettere in una padella un filo d'olio, l'aglio spellato e affettato, il peperoncino aperto a metà e privato dei semi.
- Portare la padella sul fuoco e far dorare l'aglio a fiamma vivace.
- Unire le melanzane, origano a piacere, un pizzico di sale e farle saltare per 4-5 minuti fintanto che non si saranno ben ammorbidite.
- Spegnerle, coprire e tenere da parte.

Preparazione delle sfogliatine

- Stendere la pasta sfoglia nello spessore uniforme di un paio di millimetri circa, fino a formare un rettangolo.
- Tagliare il rettangolo di pasta sfoglia a metà per il lato lungo e a metà per il lato corto, quindi ottenere da ogni rettangolo tre strisce.
- Mettere un po' d'olio in una ciotolina e ungere la superficie della pasta sfoglia usando un pennello da cucina.
- Disporre su ogni rettangolo qualche fetta di melanzana e cospargere con la granella di pistacchio.
- Mettere su una teglia un foglio di carta da forno e disporvi i salatini, leggermente distanziati.
- Pungere il centro di ogni salatino almeno 2-3 volte con i denti di una forchetta per evitare che gonfino in cottura.
- Tenere la teglia in frigorifero fino al momento di cuocere i salatini nel forno a 200°C per 15 minuti circa.
- Prolungare la cottura se la pasta sfoglia fosse ancora molto pallida, ma non esagerare perché continua leggermente ad imbrunire anche quando la estraete dal forno.
- Servire i salatini tiepidi.

STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre



AUTORE

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

I consigli di Barbara

Se le sfogliatine di melanzane rimangono si possono conservare per un giorno ben chiuse in una scatola di latta o di plastica con coperchio. Se al momento di consumarle si sono troppo ammorbidite ravvivarle per qualche minuto nel forno ventilato.