

Zuccotto di melanzane

Categoria: Portate - Verdure e Contorni



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min Cottura: 15 min Dosi per: 4 persone

Costo: Basso Difficoltà: Bassa

Nota Aggiuntiva: + 2 ore di riposo

Lozuccotto di melanzane è un piatto dai tipici **sapori siciliani**, con ingredienti molto simili ad una parmigiana di melanzane e dalla originale presentazione a forma di zuccotto.

Lo zuccotto di melanzane viene preparato friggendo dei cubetti di melanzane che verranno in seguito mischiati con salsa di pomodoro fresco, pangrattato, basilico, aglio, Parmigiano e Pecorino grattugiati.

Un paio di ore di riposo basteranno a conferire la classica forma di zuccotto al preparato, che potrà così venire sformato e servito a temperatura ambiente.



Ingredienti per lo zuccotto

>> Aglio 1 spicchio	>> Parmigiano Reggiano grattugiato 25 gr
>> Basilico 10 foglie	>> Pecorino grattugiato 25 gr
>> Melanzane 500 gr	>> Sale q.b.
>> Olio di oliva extravergine 2 cucchiaini	>> Sugo di pomodoro fresco al basilico 200 ml
>> Pangrattato 40 gr	

...per friggere

>> Olio di oliva q.b.

Preparazione



Lavate, mondate e tagliate la melanzana a cubetti piuttosto piccoli. Prendete una padella mettetevi dell'olio e quando sarà bollente fate friggere i cubetti di melanzana, pochi alla volta, fino a quando diventeranno dorati; scolateli su della carta assorbente da cucina e salateli.





In un'altra padella mettete 2 cucchiai di olio di oliva e fate tostare il pane grattugiato. Prendete una ciotola abbastanza capiente: metteteci dentro le melanzane, la salsa di pomodoro, le foglie di basilico spezzate, lo spicchio d'aglio tritato, il pane grattugiato tostato, il parmigiano e il pecorino grattugiati. Impastate il tutto con l'aiuto di un cucchiaio, assaggiate e se occorre aggiustate di sale.



Prendete ora uno stampo da zuccotto e foderatelo con della pellicola trasparente: fate uscire un po' di pellicola dai bordi e riempite lo stampo con il composto di melanzane e pomodoro. Ripiegate la pellicola sul composto e lasciate riposare per un paio di ore. Estraeate lo zuccotto di melanzane dallo stampo, togliete la pellicola e servite a temperatura ambiente, guarnendo con foglie di basilico fresco.

Consiglio

Se non possedete o non volete usare lo **stampo per zuccotto** , potete preparare questa pietanza anche in **stampini individuali** o in uno stampo a **ciambella o per plumcake** .