
Orecchiette con porri e melanzane

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Considerati i parenti nobili delle cipolle, i porri vengono raramente usati nella cucina italiana; mentre il loro gusto delicato aiuterebbe a creare piatti che con la cipolla potrebbero, invece, acquistare un sapore eccessivamente forte. Sono ottimi serviti sia in insalata sia cotti come "ingrediente base" o nel "soffritto". Stavolta ho associato i porri alle melanzane: in tal modo, il retrogusto piuttosto amaro e piccante delle ultime, verrà stemperato con il sapore dolce dei primi. **INGREDIENTI** per 4 persone - Per la pasta: 400 grammi di farina di grano duro, q.b. di acqua. Per la salsa: 2 porri, 1 melanzana lunga, 150 grammi di pomodorini ciliegia, 4 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva, 1 bicchiere di vino bianco secco, origano, prezzemolo, salvia, timo, q.b. di sale e di pepe. Per la presentazione: 1 melanzana lunga, 2 pomodorini ciliegia. **PREPARAZIONE** - Per la pasta: disporre la farina a fontana, versarvi dell'acqua nel centro ed impastare fino ad ottenere un composto liscio e morbido. Spolverare il piano di lavoro di farina, quindi formare dei rotolini di pasta del diametro di un centimetro circa e tagliarli a pezzetti di uguale dimensione (grossi come un'unghia). Con l'ausilio di un coltello dalla punta arrotondata, esercitare una lieve pressione sulla pasta, trascinandola sul piano di lavoro, in modo da curvarla. Quindi appoggiare il pollice al pezzettino di pasta, farlo avvolgere da questa: ed ecco l'orecchietta. Far riposare la pasta ottenuta per qualche ora prima di procedere con la cottura. Per la salsa: Lavare e tagliare a fette di circa un centimetro di spessore la melanzana, senza eliminarne la buccia. Comporre degli strati con le fettine ottenute, all'interno di uno scolapasta, intervallati da qualche pizzico di sale e lasciar riposare per almeno un' ora sotto un peso, per eliminare il più possibile l'acqua che contengono. Nel frattempo lavare molto accuratamente i porri, tagliarli a rondelle e farli appassire in quattro cucchiaini di olio extravergine d'oliva; aggiungere le melanzane tagliate a dadini, tutte le spezie e far rosolare. Versarvi il vino bianco secco, alzare la fiamma per farlo evaporare, quindi abbassare il fuoco e cuocere per 20 minuti circa; infine unire i pomodorini tagliati a metà e cuocere lentamente per altri 5 minuti. Lessare ben al dente la pasta in abbondante acqua salata con l'aggiunta di un filo di olio, per evitare che le orecchiette si attacchino tra di loro; quindi scolarla e ripassarla per pochi secondi nel tegame, ancora sulla fiamma, con la salsa, per far amalgamare bene il tutto. **PRESENTAZIONE** - Eliminare dalla melanzana la buccia che taglierete a julienne, e disporre le striscioline viola sui lati di un piatto da portata con accanto i pomodorini tagliati a metà. Servire il piatto ben caldo. Cristina Orlandi cristina.orlandi@cosacucino.it