
Cannelloni alle melanzane

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Esistono molte varietà di melanzane, la scelta del tipo da utilizzare dipende dai propri gusti, infatti la melanzana Larga Morada (rotonda con striature violacee) ha un gusto delicato e si adatta di più ad essere cotta a fette, la Violetta di Napoli (allungata e viola) ha un sapore più intenso, buona se ripiena o cotta a dadini. Le melanzane contengono la solanina, sostanza amara che si elimina mettendole sotto sale per almeno un'ora. **INGREDIENTI** per 4 persone Per la pasta all'uovo: 100 grammi di farina di grano duro, 100 grammi di farina di grano tenero, 2 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva, 2 uova, 1 pizzico di sale. Per il ripieno: 2 melanzane violetta di Napoli, 250 grammi di stracchino, 100 grammi di prosciutto cotto, 2 cucchiari di prezzemolo tritato, 1 spicchio di aglio, 3 cucchiari di olio extravergine d'oliva, q.b. di sale e pepe. Per la besciamella: 25 grammi di burro, 25 grammi di farina, 250 ml di latte, noce moscata, q.b. di sale e di pepe. Per il condimento: 4 cucchiari di parmigiano grattugiato. Per la presentazione: 1 piccola melanzana, 1 pomodoro, prezzemolo tritato. **PREPARAZIONE** Per la pasta all'uovo: mischiare la farina di grano duro con la farina di di grano tenero, disporre a fontana, mettere nel centro le uova, un goccio di olio ed un pizzico di sale. Impastare, formare una sfera e lasciar riposare dentro un canovaccio per almeno 60 minuti. Quindi stendere la pasta con un matterello, e ricavarne una sfoglia di circa 3-4 millimetri di spessore, tagliarne dei rettangoli con i lati di 10 e 15 centimetri. In una pentola, portare ad ebollizione l'acqua e far scottare i fogli di pasta. Disporre i rettangoli su un canovaccio, senza che si tocchino, per farli raffreddare. Per il ripieno: eliminare la buccia dalle melanzane, lavarle e tagliarle a fette di circa un centimetro di spessore. Sistemare 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. Tagliare a piccoli cubetti le melanzane e cuocerle in una padella con poco olio extravergine d'oliva, uno spicchio d'aglio, il prezzemolo tritato, sale e pepe, finchè non diventeranno morbide. Lasciare raffreddare, eliminare lo spicchio d'aglio e mescolarvi lo stracchino. Spalmare l'impasto sui rettangoli di pasta, mettere su ognuno una fettina di prosciutto cotto e arrotolare. Per la besciamella: in un tegame, far tostare la farina nel burro quindi aggiungere il latte precedentemente scaldato, il sale, il pepe e grattugiare la noce moscata. Coprire con un coperchio durante la cottura e saltuariamente girare controllando che non si attacchi al fondo e non faccia grumi. Disporre i cannelloni su una pirofila imburrata e coprire con besciamella e parmigiano grattugiato. Cuocere in forno a 180°C il tempo necessario di far dorare la superficie. **PRESENTAZIONE** Decorare i piatti con qualche nastrino realizzato con la melanzana e con il pomodoro, terminare spolverando di prezzemolo tritato.