



il club di chi ama guidare, mangiare e bere bene

PINO CUTTAIA

Cannoli di melanzana perlina con capelli d'angelo croccanti, ricotta, pomodorino, scaglie di ragusano e olio al basilico

Questa ricetta è una specialità della provincia di Messina legata alle festività pasquali. Tradizionalmente viene chiamata doppietta di melanzana perché ci sono due cose, la melanzana e la pasta, disposte a mo' di cannolo, con i capelli d'angelo all'interno. Io l'ho rivista trasferendo la pasta all'esterno, in modo che risulti croccante; mentre la melanzana sotto forma di purea e la ricotta della gradinatura diventano una farcia.

Tempo di preparazione:

Difficoltà: alta

Ingredienti per 4 persone

1 melanzana
4 melanzane "perlina" (piccole melanzane tipiche della zona di Comiso)
200 gr di capelli d'angelo
200 gr di ricotta di mucca
50 gr di scaglie di ragusano Dop
Amido di mais (da utilizzare per infarinare le fettine di melanzana prima della frittura, la quantità non è precisabile)
½ cipolla
20 gr di basilico
1 tuorlo d'uovo
20 gr di ragusano grattugiato
5 gr di zafferano
Abbondante olio di semi per friggere
Sale e pepe

Per la salsa di pomodoro:

200 gr di pomodori ramati
¼ di cipolla
50 gr di basilico
2 spicchi d'aglio
50 gr di miele d'arancia
20 gr d'olio extravergine d'oliva

Per l'olio di basilico:

2 dl di olio extravergine d'oliva
1 mazzetto di basilico

Procedimento

Tagliare la melanzana comune a metà per ottenerne 16 fettine sottili da infarinare con l'amido di mais. Avvolgerle attorno ad un cannolo di alluminio aiutandosi con del rosso d'uovo per la saldatura e friggerle nell'olio abbondante.

In un tegame soffriggere la mezza cipolla tritata, le foglie di basilico e la rimanente melanzana tagliata a cubetti. Quando tutto sarà ben appassito, aggiungere la ricotta (non è necessario setacciarla) e terminare la cottura per 10 minuti aggiustando di sale e pepe. Frullare, aggiungere il tuorlo d'uovo e il formaggio grattugiato. Riempire con questo composto i cannoli di melanzana, aiutandosi con una sacca da pasticciere.

Nel frattempo, sbucciare e friggere le melanzane perlina tagliate a metà, facendo attenzione a lasciare intera la parte superiore. Avvolgere la melanzana perlina attorno ai cannoli di melanzana prima preparati.

Scottare i capelli d'angelo in acqua bollente con lo zafferano. Raffreddarli, stenderli su un piano e arrotolarli attorno ai cannoli di melanzana già avvolti dalla melanzana perlina.

Preparazione della salsa di pomodoro.

Soffriggere leggermente la cipolla, aggiungere il basilico e il pomodoro spezzettato. Cuocere il pomodoro fino a farlo disfare, unire l'aglio vestito e il miele. Tenere tutto sul fuoco dolcemente per 20 minuti e poi passare con il colino fine o con il passatutto.

Preparazione dell'olio al basilico.

Frullare le foglie di basilico con l'olio e passarle al setaccio, in modo da ottenere un olio verde.

Inserire i cannoli già pronti in forno a 200°, fino alla doratura croccante della pasta (il tempo dipende dal tipo di forno).

Versare un po' d'olio al basilico nel piatto, appoggiarvi i cannoli di melanzana croccanti e unire la salsa di pomodoro, le scaglie di ragusano e qualche fogliolina di basilico per guarnire.