

SPAGHETTI CON CREMA DI MELANZANE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo spaghetti,
- 2 melanzane,
- 1 peperone rosso,
- 1 peperone giallo,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 4 cucchiari di olio d'oliva,
- 1 cucchiaio di aceto balsamico,
- pepe,
- sale.

Accendete il forno a 200 gradi ed appoggiatevi al centro le melanzane intere, lavate ed asciugate.

Lasciatele cuocere per 20 minuti e poi verificate la cottura con uno stecco infilato al centro.

Se riuscite a trapassare le melanzane senza incontrare resistenza toglietele dal forno, altrimenti lasciatele cuocere altri 5 minuti.

Tagliatele a metà.

Con un cucchiaino eliminate i semi e staccate la polpa dalla buccia.

Frullatela con l'aglio ed il prezzemolo.

Sul fuoco vivo abbrustolite i peperoni per eliminarne facilmente la buccia.

Dopo aver tolto semi e filamenti, tagliateli a dadini.

Fate cuocere al dente gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli e versateli in una zuppiera con la crema di melanzane, i peperoni, pepe macinato al momento, l'olio e l'aceto balsamico.

Mescolate bene e servite ben caldo.