

SPAGHETTI MELANZANE E POMODORI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cucchiaio di scorza di limone,
- 300 g di pasta tipo spaghetti,
- 4 melanzane piccole,
- 1 peperone rosso,
- 110 g di gherigli di noci,
- 60 g di formaggio parmigiano,
- 2 cucchiari di olio d'oliva,
- 1 peperone verde,
- 13 cl di brodo di pollo,
- pepe,
- 2 cucchiari di succo di limone,
- 4 spicchi di aglio,
- 60 g di prezzemolo,
- 30 g di basilico,
- 1 peperoncino rosso,
- sale,
- 6 cl di olio d'oliva.

Oltre al tempo di preparazione e cottura, è necessario tenere conto di 1 ora e 30 minuti necessari per la marinata.

Grattugiate la scorza di limone e il parmigiano, tritate basilico e prezzemolo.

Scaldate il forno a 160°.

Tagliate a metà i gherigli di noce e fateli tostare per quindici minuti in forno.

Tagliate a metà anche i peperoni, eliminate il picciolo, i semi e i filamenti bianchi.

Mondate le melanzane e tagliatele a fette dello spessore di 6 mm circa.

Riunite melanzane e peperoni in un recipiente capiente.

In una tazza versate due cucchiari di olio e il basilico.

In un'altra tazza mescolate tutti gli ingredienti necessari per la marinata e versateli sopra le verdure.

Lasciate marinare per un'ora a temperatura ambiente.

Trascorso il tempo della marinata, scolate le verdure e cuocetele sulla griglia fino a quando saranno dorate e croccanti.

Durante la cottura, spennellatele con un po' del liquido della marinata.

Tagliate quindi peperoni e melanzane a pezzetti e metteteli in frigorifero.

Tenete da parte il liquido della marinata.

Portate a ebollizione abbondante acqua salata e lessate gli spaghetti al dente.

Scolateli.

Nella pentola di cottura degli spaghetti, versate due cucchiari di olio e fatelo scaldare.

Rosolatevi quindi le verdure grigliate e tagliate a pezzetti.

Irrorate con la marinata, unite la pasta, i gherigli di noce e il parmigiano grattugiato.

Mescolate bene e servite subito.