

MULINCIANI CHINI

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di melanzane piccole e rotonde
- 100 g di cipolla bionda
- 50 g di acciughe salate
- 30 g di capperi
- 50 g di pangrattato tostato
- 1 albume d'uovo
- 50 g di salame
- 1 trito di aglio e prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Cioè: melanzane ripiene a tabacchiera.

Scegliere le piccole e sode melanzane, togliere la parte del torsolo, poi tagliarle in due nel senso longitudinale, lessarle in acqua salata e sgocciolarle, prima che siano diventate troppo morbide.

Ridurle a 'barchetta' o a 'tabacchiera', come vuole il più diffuso nome di questa pietanza, che ha in Messina il maggior centro di estimatore (ma è comune a tutta l'isola), asportando la polpa e tenendola da parte.

Soffriggere in padella la cipolla a fette sottili e prima che imbriondisca, aggiungere la polpa tolta alle mezze melanzane lessate.

Aggiungere ancora i capperi sotto sale delle vicinissime Eolie, le acciughe diliscate, pezzetti di salame, il trito di aglio e prezzemolo, salare e pepare.

Quando questo soffritto nell'olio è ben amalgamato, aggiungere il pangrattato abbrustolito e togliere dal fuoco.

Con questa farcia riempire le 'tabacchiere' di melanzana (a Messina, per secoli 'punto franco', tutti possedevano una grossa tabacchiera da tasca) e sigillare col bianco d'uovo e pangrattati, che faccia una crosticina sulla farcia; friggere, subito, nell'olio bollente: quando la crosta sarà dorata, friggere gli altri lati della 'tabacchiera'.