

Gnocchi di melanzane

INGREDIENTI:

1 kg di melanzane,
350 gr di farina,
1 uovo,
5 foglie di basilico,
4 cucchiaini di parmigiano.

Per condire:

200 gr di pancetta tesa,
50 gr di parmigiano grattugiato,
1 spicchio d'aglio,
4-5 pomodori ben maturi
4-5 foglie di basilico,
2 cucchiaini di olio evo,
1 pizzico di peperoncino (se piace),
sale qb.

Lavare le melanzane asciugarle e tagliarle a metà, metterle in forno a 200° per almeno 40' in modo che asciughino.

Toglierle dal forno lasciarle raffreddare e con un cucchiaino staccare la polpa dalla buccia.

Frullare la polpa delle melanzane con l'uovo, il basilico e il parmigiano, porla su una spianatoia, aggiungere la farina e impastare (se l'impasto risulta troppo morbido non si sono asciugate bene le melanzane aiutatevi aggiungendo altra farina) e procedere come i normali gnocchi cioè formare dei cordoni e poi tagliare gli gnocchi, l'impasto è abbastanza appiccicoso aiutatevi con un un po' di farina.

Preparare il condimento: tritare la pancetta a cubetti e rosolarla con olio, aglio e peperoncino, aggiungere il pomodoro, salare e far cuocere a fuoco vivace per 10-15'. Lessare gli gnocchi, ripassarli velocemente in padella con il sugo aggiungendo il basilico spezzettato, parmigiano e servire.