



L'abbiamo fatto di **zucchine, broccoli, peperoni e barbabietole**, senza contare frutta secca ed erbe aromatiche... ora, con l'arrivo dell'estate, non potevamo non farlo di melanzane! Di cosa stiamo parlando? Ma del **pesto** ovviamente! Il pesto di melanzane è una salsa gustosa preparata con mandorle, formaggio grattugiato e olio extravergine, con l'aggiunta di scorza di limone e foglioline di menta per donare un tocco di freschezza e leggerezza. La consistenza grossolana delle mandorle parzialmente tritate contrasta piacevolmente con la cremosità della purea di melanzane, che vengono esaltate e valorizzate dai sapori semplici ma decisi di questa preparazione! Provate il pesto di melanzane con la **pasta**, sopra i crostini o addirittura in un panino... persino i bambini più diffidenti non sapranno resistere alle melanzane in questa versione!

#### Ingredienti per circa 600 gr di pesto:

**Melanzane 1 kg, mandorle pelate 60 gr, grana padano** grattugiato 20 gr, **olio extravergine d'oliva 50 ml** scorza di limone 1, **menta** q.b. **sale** fino q.b., **pepe nero** q.b.

#### Preparazione:



Per preparare il pesto di melanzane, per prima cosa lavate e asciugate le melanzane, poi disponetele su una leccarda foderata con carta forno (1) e fate cuocere in forno ventilato preriscaldato a 220° per 45-50 minuti. Trascorso il tempo di cottura, estraete le melanzane dal forno e lasciatele intiepidire sopra la teglia (2). Quando si saranno intiepidite, eliminate l'estremità superiore e tagliatele a metà (3),



poi prelevate la polpa contenuta al loro interno con l'aiuto di un cucchiaio (4). Posizionate la polpa ottenuta in un colino a maglie strette, appoggiate il colino sopra una ciotola e premete con una forchetta o col dorso di un cucchiaio (5) per far perdere loro l'acqua di vegetazione (6).



A questo punto trasferite la polpa delle melanzane in un mixer dotato di lame; aggiungete le mandorle (7), il grana grattugiato (8), la scorza di limone grattugiata (9),



e l'olio extravergine di oliva (10), poi aggiustate di sale e di pepe. Azionate il mixer e frullate per circa un minuto, fino ad ottenere una purea densa e cremosa, anche se non del tutto omogenea per la presenza delle mandorle parzialmente tritate che aggiungeranno una nota di croccantezza. In ultimo, aggiungete le foglioline di menta tritate grossolanamente col coltello (11) e mescolate. Il vostro pesto di melanzane è pronto per essere utilizzato (12)!

#### Conservazione

Il pesto di melanzane può essere conservato in frigorifero, in un vasetto di vetro e coperto con olio, per 3-4 giorni. Potete congelare il pesto di melanzane in piccoli vasetti e scongelarlo a temperatura ambiente o in frigorifero.

#### Consiglio

Il pesto di melanzane ha un numero di ingredienti limitato, ma bastano poche mirate sostituzioni per variare gusto e profumo a seconda dell'uso che ne farete: per esempio, potete aromatizzarlo col basilico al posto della menta, oppure potete usare il pecorino invece del grana per ottenere un sapore più forte!