



La Ricetta: “Mullignan a pacche” di Nonna

La melanzana viene importata in Medio oriente e nel Mediterraneo nel VII secolo e quindi non ha un nome latino o greco. In Italia venne inizialmente chiamata petonciana o anche petronciano. Per evitare fraintendimenti sulle sue proprietà, la prima parte del nome venne mutata in mela dando così origine al termine melangiana e poi melanzana. Il nome melanzana, come paraetimologia, veniva popolarmente interpretato anche come mela non sana, proprio perché non è commestibile da cruda.

È molto versatile e ci sono molteplici ricette da poter preparare. Si possono fare infarinate e fritte, arrostate, ripiene, usate come aggiunta al ragù per la pasta, come ripieno, per farne la famosa e buonissima parmigiana. Io vi propongo una ricetta che faceva sempre mia nonna, che richiede tempo e pazienza per prepararla ma ne vale davvero la pena!

Ingredienti: 5 melanzane; sale fino quanto basta; 3 spicchi di aglio; 1 kg di pomodori freschi per cucinare; origano; formaggio grattugiato; mezzo bicchiere di olio per friggere;

basilico fresco.

Preparazione: tagliare le melanzane a metà nel senso della lunghezza, metterle in una teglia e incidere ognuna con un coltello, aggiungere del sale e lasciarle per un'ora. Trascorsa questa ora, strizzarle bene, condire con aglio a fettine sottili mettendolo nei tagli tra la polpa, schiacciare il sugo dei pomodori freschi (tenendo da parte quelli schiacciati) su ogni melanzana, spolverare con origano, formaggio e un altro pizzico di sale. Continuare così con tutte le melanzane. Metterle in una padella grande con l'olio per friggere e un pochino di acqua. Adagiarle senza sovrapporle, aggiungere su anche i pomodorini schiacciati lasciati da parte, altro formaggio e basilico fresco. Lasciar cuocere prima a fiamma alta per 10 minuti, poi a fiamma media, avendo anche cura di girarle, per almeno 40 minuti (la grandezza delle melanzane non sarà uguale per tutte, quindi controllare la cottura: quando infilzando con una forchetta ogni melanzana questa trapasserà senza problemi perché morbide). Fare attenzione a non far tirare troppo il sughetto.

Annamaria Leo

Pagina instagram [cuciniamobyanna](#) (le ricette di Anna)