

Pâté rustico di melanzane



Un'idea per uno stuzzichino o per una crema da spalmare sul pane come antipasto?

Questo pâté di melanzane è l'ideale:
si prepara con facilità ed è sempre apprezzato;
nonostante tutte le foto che ho fatto al *prodotto finito* non gli rendano giustizia.
Gli ingredienti sono per la maggior parte sempre presenti in casa; fatta forse eccezione per l'aceto balsamico bianco. Ma chi m'ha passato la ricetta sostiene che è fondamentale l'incontro dei due aceti...
in ogni caso il sapore è ottimo.

Non vi resta che provarlo anche a casa vostra e quindi, cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziamo a cucinare!

Ingredienti, per 4 persone:

melanzane	g.	400
capperi	CT.	1
olive verdi		10
aglio	spicchio	1
basilico	foglie	5
aceto balsamico scuro	CT.	3
aceto balsamico bianco	CT.	3
olio EVO	CT.	3
miele	CT.	1
sale	QB.	
pepe nero appena macinato	QB.	

Preparazione:

Preriscaldare il forno a 220°C (statico - se ventilato a 200°C).

Lavare e sbucciare le melanzane. Tagliarle a metà per il lungo e rimuovere i semi per evitare che diano al tutto un sapore amaro.

Tagliarle a dadoloni.

Snocciolare le olive, sbucciare l'aglio e tagliare tutto a pezzetti insieme ai capperi.

Pulire delicatamente le foglie di basilico e spezzettarle.

Condire in una pirofila le melanzane con questi ingredienti unendo anche il mx di aceti balsamici, l'olio d'oliva, il miele il sale e il pepe.

Coprire la pirofila con un foglio di alluminio e infornare per un'ora.

A cottura terminata, togliere dal forno, lasciare intiepidire e quindi tritare grossolanamente (col coltello o la mezzaluna; non nel mixer!).

Se il pâté, al gusto, risultasse troppo agro, correggere il sapore con un po' di miele.

Ottimo spalmato su fette di pane casereccio, eventualmente appena grigliate, focaccia o su delle tartine.

Buon appetito!

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Può anche essere messo in tavola, in una ciotola, insieme ad altri antipasti e altre cremine (come un buon burro all'aglio, magari!).