

Timballo alla Crema di Melanzane, Basilico e Mandorle

Ingredienti per 6-8 persone:

Per la pasta Brisè:

- Farina 00 500 gr
- Burro 250 gr
- Sale 1 pizzico
- Acqua ghiacciata qb (4 cucch- 70 ml)

Per il ripieno:

- Pasta (tipo caserecce) 200 gr
- Melanzane Siciliane 500 gr
- Pinoli 30 gr
- Mandorle di Avola 50-100 gr
- Mozzarella Fior Di Latte 1
- Pomodori Datterini Maturi 10
- Basilico 1 mazzetto
- Origano Siciliano 2 cucchiali
- Olio 2-3 cucchiali
- Sale, pepe qb
- Rosso d'uovo 1



Pasta Brisè: Mettete nel mixer farina, sale e il burro tagliato a pezzetti, ancora freddo di frigo. Fate andare a più riprese, ma per tempi brevi, il mixer ottenendo una miscela granulosa (la regola è di non scaldare il burro e di lavorare il meno possibile). Aggiungete a filo l'acqua (ghiacciata) e fate andare il mixer ottenendo una miscela morbida ma non collosa (sempre senza esagerare). Togliete dal mixer e lavorate (se necessario) a mano per omogeneizzare la miscela, formate 1 palla, avvolgetela nella pellicola e lasciatela riposare in frigo almeno 1 h (***lavorate sempre la pasta brisè il meno possibile***).

Ripieno: Tagliate le melanzane in fette alte circa 1 cm- 1,5 cm. Ungete la teglia del forno a microonde con un filo d'olio, disponetevi le melanzane, pennellate con pochissimo olio e mettete nel forno a microonde, attivando la funzione crisp per 8 minuti. Girate le melanzane e cuocete ancora 5-8 minuti. Controllate la cottura: devono essere dorate e tenere. Eventualmente fate cuocere ancora qualche minuto (5-8).

Nel frattempo lessate la pasta al dente, tagliate a pezzetti la mozzarella e affettate i pomodorini.

Tagliate a pezzi le melanzane e mettetele nel mixer con i pinoli, le mandorle di Avola (con la pelle), il basilico, l'origano, l'olio, 1 mestolino di acqua: frullate fino ad ottenere una crema omogenea. Assaggiate e aggiungete a vostro gusto basilico e/o mandorle finché il risultato vi soddisfi. Non è di solito utile aggiungere olio, mentre può servire un poco d'acqua in più. A questo punto mescolate nella stessa pentola dove l'avete cotta la pasta, la crema, la mozzarella e i pomodorini. Regolate di sale e pepe.

Timballo: Ungete con burro una teglia a cerniera o una tortiera di silicone. Dividete la palla di pasta brisè in 2 parti (circa 2/3 e 1/3). Mettete ogni parte in mezzo a 2 fogli di carta forno e formate due dischi, usando un matterello possibilmente freddo di frigo. Il disco più grande deve riempire bene la teglia oltre i bordi, il più piccolo deve servire da coperchio. La pasta brisè prima e dopo la lavorazione deve sempre riposare in frigo. Foderate la teglia col disco più grande, riempite col ripieno e sigillatela col coperchio. Punzecchiatela con una forchetta in più parti, decoratela a vostro piacere e spennellatela col rosso d'uovo sbattuto. Infornate nel forno caldo a 180° finché la superficie sia ben dorata (almeno 40 min). Servite il timballo non troppo caldo.

Le dosi di alcuni ingredienti sono necessariamente vaghe, perché dipendono dalla qualità e dal sapore degli stessi. Questo vale per il basilico, ma soprattutto per le mandorle. E' assolutamente inutile usare le comuni mandorle sbucciate californiane, che non sanno assolutamente di niente. Il massimo sono le **Mandorle Pizzute di Avola**, dal gusto amarognolo, o altre mandorle sempre siciliane, con un sapore deciso e sempre non dolci. I pinoli non sono indispensabili, mentre si può provare ad aggiungere una parte di Pistacchi di Bronte.

Il segreto della pasta brisè sta tutto nel freddo e nel lavorarla il meno possibile.