

## Caviale di melanzane

Il **caviale di melanzane** è una **crema di melanzane** che si gusta **fredda**, sui crostini di pane oppure per accompagnare un pinzimonio di verdure. Ricetta molto popolare nel sud Italia e specialmente in **Sicilia**, il caviale di melanzane deve il suo nome probabilmente al fatto che, se tritato in modo grossolano, può ricordare nell'aspetto le uova di storione. Molto simile come preparazione alla crema di melanzane che si mangia in molte cucine mediorientali o anche, ad esempio, alla [melitzanosalata](#) greca, il caviale di melanzane ha in sé tutti i profumi delle erbe mediterranee: basilico, menta a prezzemolo. Se vi piace un gusto leggermente piccantino, potete aromatizzare il caviale di melanzane con un po' di peperoncino o di paprika affumicata.

Il caviale di melanzane va gustato freddo, o come antipasto per crostini e tartine, o come salsa di accompagnamento per polpette di carne, di verdura o di pesce.

**Prep.:** 10 min.

**Cottura in forno:** 1 ora

**Dosi per:** 6 persone

### Ingredienti:

- 700 g di melanzane
- 1 spicchio di aglio
- Qualche foglia di basilico
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 4-5 foglioline di menta
- Un pizzico di sale
- 2 cucchiari di olio extravergine di oliva
- 2 cucchiari di aceto di mele o di vino
- 1 pizzico peperoncino (facoltativo)
- 1 pizzico di paprika affumicata (facoltativa)

### Strumenti:

- Forno
- Frullatore ad immersione

### Procedimento

Per preparare il caviale di melanzane iniziate cuocendo la melanzana: stendete un foglio di carta forno sulla leccarda e bucherellate la buccia con una forchetta, quindi cuocetela intera nel forno già caldo a 180° (statico) per circa 1 ora, girandola a metà cottura. Alla fine la buccia sarà raggrinzita e l'interno sarà bello morbido. Lasciatela intiepidire giusto il tempo necessario per poterla maneggiare, quindi tagliate la calotta e con un coltello tirate via la buccia che si staccherà molto facilmente.

Con un cucchiaino prelevate la polpa e mettetela subito in un colino. Premete con il dorso del cucchiaino per eliminare l'acqua. Una volta fredda, potete schiacciarla con una forchetta se vi piace una consistenza

## **Tu con i miei occhi**

~~Vedere il mondo in bassa risoluzione~~

---

rustica , oppure trasferite la polpa di melanzana in un mixer, unitevi il prezzemolo, la menta, il basilico e, se vi piace, il peperoncino.

Aggiustate di sale e schiacciatevi dentro uno spicchio di aglio. Frullate per qualche secondo, quindi unite l'aceto e l'olio (8). Frullate ancora, fino a ottenere una crema omogenea (9). Assaggiatela e, se serve, aggiustate di sale o di aceto.

Servite il caviale di melanzane freddo, come accompagnamento a verdure, polpette o semplici crostini di pane.

### **Conservazione:**

Il caviale di melanzane si conserva anche per 3 giorni in frigorifero, chiuso in un contenitore ermetico.