

Melanzane al cioccolato

Categoria: Dolci e Desserts - Al cucchiaio



Informazioni Generali



Preparazione:
25 min



Cottura:
40 min



Dosi per:
8 persone



Costo:
Medio



Difficoltà:
Media

Nota Aggiuntiva: + 1 ora e mezza di riposo delle melanzane

Le melanzane al cioccolato sono una pietanza tipica della Campania, un piatto dall'accostamento molto particolare e azzecato.

Le melanzane al cioccolato, generalmente vengono preparate durante le festività, in particolar modo per Ferragosto, ed essendo un piatto molto antico, preparato originariamente dai monaci, ha subito diverse varianti col corso degli anni.

Noi vi proponiamo una delle tante versioni.



Ingredienti

>> Acqua 550 ml circa	>> Cioccolato fondente 200 gr	>> Mandorle a lamelle (o noci tritate) 100 gr	>> Pinoli 100 gr
>> Cacao in polvere amaro 100 gr	>> Farina 50 gr	>> Melanzane 1,2 kg	>> Zucchero 500 gr
>> Cedro (o arancia) candito 100 gr			

per friggere

>> **Olio di semi**
(meglio se di arachidi) q.b.

Preparazione



Spuntate (1), lavate ed asciugate le melanzane, quindi sbucciatele (2) e tagliatele a fette spesse circa ½ cm (3).



Cospargetele con del sale grosso (4) e mettetele a perdere l'acqua di vegetazione in un colapasta sul quale sistemere un piatto con sopra un peso. Lasciatele in questo modo per almeno un'ora e mezza. Nel frattempo, versate in un tegame 500 gr di zucchero (5) e 250 ml di acqua (6); portate ad ebollizione mescolando, finchè lo zucchero sarà completamente sciolto.



Fate cuocere qualche minuto lo sciroppo (7), stando attenti a non farlo caramellare e poi aggiungete il cioccolato tritato (8) e mescolate finchè sarà sciolto anch'esso (9).



Ponete in una ciotola il cacao amaro setacciato (10), aggiungete 300 ml circa di acqua fredda, mescolate e aggiungete la farina setacciata (11); mischiate fino ad ottenere una crema densa e priva di grumi. Aggiungete il composto di cacao e farina allo sciroppo (12), lasciate cuocere fino a quando il tutto sarà denso, poi spegnete il fuoco.



Trascorso il tempo necessario, sciacquate le melanzane (13), asciugatele (14) e friggetele in abbondante olio (15), fino a dorarle, poi adagiatele su carta da cucina perché venga assorbito l'olio in eccesso.



Prendete una pirofila e versate sul fondo un po' di crema di cioccolato (16); cominciate a disporre le fette di melanzane una vicina all'altra fino a formare un primo strato (17) che ricoprirete di crema (18).



Spolverizzate con un po' di pinoli, mandorle e cedro candito (19), poi create un altro strato (20) fino ad esaurimento degli ingredienti; terminate con uno strato di crema (21) che spolverizzerete con la frutta secca e candita. Infornate per 15 minuti a 100 gradi, quindi servite.

Consiglio

Una diffusa variante delle melanzane al cioccolato, consiste nel friggerle dopo averle infarinate e passate nell'uovo sbattuto.; dopo, si passano in una miscela di zucchero, cannella e scorza di limone grattugiata.

Molto spesso la crema al cioccolato viene preparata con del latte e anche l'aggiunta di amaretti sbriciolati alla preparazione è molto comune.

