

Melanzane con la cioccolata (e ricotta)

Categoria: Afrodisiache - Dolci



Informazioni Generali



Preparazione:
40 min



Cottura:
20 min



Dosi per:
4 persone



Costo:



Difficoltà:
Media

Lemelanzane alla cioccolata sono uno dei piatti tipici della **Campania** che, oltre a questa ricetta, presenta una vasta e gustosa cultura gastronomica.

Delle origini di questa ricetta non si sa molto ma è certo che abbia origini antichissime, visto che questo dolce è molto citato dagli esperti di cucina **napoletana** ed inoltre è una presenza costante nei diari dei viaggiatori dei secoli passati che ne esaltavano la bontà e particolarità data dal curioso accostamento tra le **melanzane** ed il dolcissimo cioccolato.

Un tempo, questa preparazione era legata strettamente al periodo di produzione delle melanzane e la ricetta era tramandata solo ed esclusivamente oralmente di generazione in generazione poiché i maestri pasticciere non amavano far conoscere le dosi di preparazione di questo originale dolce.

Al giorno d'oggi, le melanzane al cioccolato, sono ancora uno dei piatti più diffusi in Campania e, al contrario dei tempi antichi, si possono trovare in tutti i periodi dell'anno, anche grazie alla facile reperibilità dell'ortaggio.

Ingredienti

>> Amaretti 200 g	>> Melanzane 5	>> Uova 1
>> Cannella una spolverata	>> Pinoli 50 g	>> Vanillina 1 bustina
>> Cioccolato fondente 300 g	>> Ricotta 1/2 kg	>> Zucchero 300 g

Preparazione

Per prima cosa lavate le **melanzane**, tagliatele a metà e mettetele a bollire in una pentola d'acqua dove, al posto del sale, verserete lo **zucchero**.

Una volta cotte, ovvero quando saliranno a galla, mettetele a colare, fatele raffreddare e svuotatele della **polpa** che conserverete per la farcitura.

A questo punto mescolate in una terrina la polpa delle **melanzane**, gli amaretti sbriciolati, la **ricotta**, i **pinoli**, l'**uovo**, la **vanillina** e una spolverata di **cannella**.

Amalgamate il tutto per bene e con questo composto farcite le vostre melanzane che avete precedentemente svuotate.

Infornate le melanzane a **180°** per almeno **20** minuti e nel frattempo fate sciogliere la **cioccolata** a bagnomaria.

Appena cotte, togliete le melanzane dal forno e ricopritele completamente con la **cioccolata** fusa.

Lasciate raffreddare, mettetle in frigo per almeno mezz'ora e servite fredde. Buon appetito!!

Consiglio

Solitamente questa ricetta si serve fredda, sia per gustarne meglio il sapore, sia per favorire la semi solidificazione della **cioccolata**.

Se preferite, al posto della cioccolata **fondente** potete usare la più dolce cioccolata **al latte**.

Inoltre, per dare un tocco in più alla ricetta, vi consigliamo di mettere sulle vostre dolci melanzane un pò di **cioccolato bianco** a scaglie.

Curiosità

Nonostante sia un piatto tipico della piana di **Sorrento**, le melanzane alla cioccolata vengono preparate in tutta la **Campania**, compresa **Napoli** e soprattutto la costiera **Amalfitana**.

