

Ricetta del pesto di melanzane: l'alternativa sfiziosa al classico basilico

Autore: Redazione

Data: 26 Luglio 2021



La bontà del pesto fatto in casa.

- **Pesto di melanzane:** ricetta [facilissima](#) per un [condimento delizioso](#).
- Una salsa **appetitosa**, con [frutta secca](#), aglio e olio.
- Partendo da questa base, potete apportare le modifiche che preferite.

Il **pesto** è un grande classico della cucina. Uno di quei **condimenti** facili da fare, che non richiede troppa fatica e consente di portare in tavola [un primo goloso](#). Prendendo spunto dalla versione più tradizionale, cioè quella con il basilico, abbiamo pensato di proporvi una variante che rende protagonista la **melanzana**. Il pesto di melanzane è una salsa appetitosa, con frutta secca, aglio e olio. Noi abbiamo usato le **mandorle**, ma potete anche [sostituirle con i pinoli](#). Potete utilizzarlo per la pasta, ma anche nei panini o nelle [bruschette](#). Lo si può cucinare in anticipo, tenendoli in frigo dentro un vasetto di vetro, con la superficie coperta da un filo d'olio. Si abbina benissimo al

pecorino grattugiato e, se vi piace, potete anche aggiungere dei pomodori secchi. Lasciatevi guidare dalla creatività (e dalla fame!).

Pesto di melanzane ricetta

Ingredienti

- 1 melanzana grande;
- Una manciata di mandorle spellate;
- 1 spicchio d'aglio;
- 2 cucchiaini olio extra vergine di oliva
- Basilico fresco;
- Sale grosso.

Procedimento

1. Per fare il pesto di melanzane, dovete anzitutto lavare e asciugare la melanzana.
2. Mettetela su una placca e cuocetela in forno preriscaldato a 200°C per circa 40 minuti, girandola di tanto in tanto: in questo modo otterrete una cottura uniforme su tutti i lati.
3. Sfornate la melanzana quando è morbida e sgonfia.
4. Fatela freddare a temperatura ambiente.
5. Non appena si sarà fredda, dividetela a metà.
6. Estraete la polpa, con l'aiuto di un cucchiaio.
7. Strizzatela e mettetela nel mixer insieme alle mandorle, l'aglio, 1 presa di sale grosso, 1-2 cucchiaini di olio extravergine di oliva e qualche foglia di basilico a piacere.
8. Frulla velocemente, quindi versate il pesto in una ciotola. È pronto per essere utilizzato.

Buon appetito!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/pesto-di-melanzane-ricetta/>

Generato il 23/05/2025