

MELANZANE ALLA CIOCCOLATA: UN INASPETTATO DOLCE INCONTRO



Le Melanzane alla Cioccolata sono un piatto tipico campano, più precisamente della Costiera Amalfitana. Nacque tantissimi anni fa, nel convento dei frati francescani di Atrani, dove i monaci preparavano delle melanzane fritte cosparse di una salsa dolce e liquorosa.

Melanzane alla cioccolata

Oggi parliamo di una ricetta campana, a base di cioccolato, in onore della [Fiera del Cioccolato Artigianale](#)

che si tiene in Piazza Santa Maria Novella a Firenze. Anche se da anni vivo in Toscana, le mie origini napoletane sono sempre presenti, soprattutto nel mio modo di cucinare, che mescola gli ingredienti della cucina partenopea con quelli della cucina toscana e che non perderà mai i sapori ed i procedimenti della

cucina campana, radicati profondamente in me, in ogni mio manicaretto.



Melanzane alla cioccolata un piatto tipico della Costiera Amalfitana

I ricordi della mia infanzia sono stupendi, mio padre gestiva un piccolo ristorante a Ravello ed io mi ricordo che quello è stato il periodo più bello della mia vita. Praticamente vivevo nel locale di mio padre e gli odori, i sapori dei piatti preparati da lui e dai suoi cuochi sono rimasti impressi, indelebili, nella mia mente e ricordo quegli anni come particolarmente meravigliosi.

Ancora oggi, uso nella mia cucina tutte le ricette imparate in quel ristorante e uno di questi piatti deliziosi che mio padre preparava, soprattutto a Ferragosto, erano le Melanzane alla Cioccolata, un piatto tipico della Costiera Amalfitana che si prepara prevalentemente in estate e che si può trovare in tutte le pasticcerie di questa zona. Questo piatto molto antico, dall'accostamento particolare di sapori completamente diversi, che fusi insieme lo rendono prelibato, riesce a soddisfare anche i palati più esigenti.

I miei genitori sarebbero stati a pranzo da me l'indomani ed io ho colto l'occasione per preparare a mio padre questo piatto che avrebbe ricordato anche a lui, un periodo felice della mia infanzia e della sua vita di genitore.

Non era la prima volta che preparavo le Melanzane alla Cioccolata, ma il fatto di doverle sottoporre al giudizio di uno chef esperto, quale era mio padre, mi metteva un po' in ansia, ma non mi sono persa d'animo, ho rimboccato le maniche e mi sono messa ai fornelli.



Ingredienti delle Melanzane alla Cioccolata

- 1 Kg di melanzane
- 500 g di zucchero
- 100 g di mandorle o noci tritate
- 200 g di cioccolato fondente
- 50 g di farina
- 100 g di cedro candito
- 100 g di cacao in polvere amaro
- 100 g di pinoli
- 100 g di amaretti
- 1 bustina di cannella
- 550 ml di acqua circa
- olio di semi di arachidi q.b.





Melanzane alla Cioccolata tradizione e innovazione

Questa ricetta varia leggermente dalle altre tradizionali, perché ho inserito alcuni ingredienti miei personali, come la cannella e gli amaretti, sperimentati nei miei anni di vita qui in Toscana. Ho notato che questa variazione produceva un dolce dal sapore ancora più buono ed io dovevo sottoporlo ad un giudice molto severo...mio padre!

Così mi sono fatta forza ed ho incominciato la preparazione delle Melanzane alla Cioccolata.

Per prima cosa ho spuntato, lavato ed asciugato le melanzane, quindi le ho tagliate a fettine piuttosto sottili e le ho messe in un tegame coperte dal sale doppio, per almeno un'ora e mezza. Nel frattempo, ho preso un tegame e ho versato dentro 500 gr di zucchero e 250 ml di acqua, ho messo sul fuoco il tegame e ho portato ad ebollizione, mescolando finché lo zucchero non si è sciolto completamente.

Poi, ho aggiunto il cioccolato tritato ed ho mescolato, finché non si è sciolto completamente anch'esso. Quindi, ho preso una ciotola ed ho versato dentro il cacao amaro setacciato ed ho aggiunto 300 ml di acqua, sempre mescolando per far sciogliere il cacao, ho aggiunto la farina a poco a poco, mescolando finché il composto non si è perfettamente amalgamato e facendo attenzione a non lasciare grumi.





Foto: www.alice.tv

Melanzane alla Cioccolata continua...

A questo punto, ho aggiunto il composto di cacao e farina allo sciroppo di cioccolato ed ho lasciato cuocere finché è diventato una crema densa. Quindi, ho lavato, premuto ed asciugato le melanzane che poi ho fritto in abbondante olio di arachidi caldo, fino a che non sono diventate dorate e le ho adagiate sulla carta da cucina per togliere l'olio in eccesso.

Ho preso una pirofila in porcellana ed ho steso sul fondo un po' di crema al cioccolato, sopra vi ho adagiato una per una le melanzane, dopo averle passate in un composto di zucchero e cannella che avevo precedentemente preparato, fino a ricoprirne il fondo ed a formare il primo strato che poi ho ricoperto di crema.

Sulla crema ho versato un po' di pinoli, mandorle e cedro candito e gli amaretti sbriciolati. Ho fatto un'altro strato ed ho ripetuto quest'operazione fino a che non sono terminati gli ingredienti, ho completato con uno strato di crema guarnito dalle mandorle, gli amaretti e il cedro, che sono serviti anche da decorazione ed ho infornato a 100 gradi per 15 minuti.



Abbinamenti perfetti: Melanzane alla Cioccolata & Vin Santo *Occhio di Pernice*

Devo specificare, che ho preparato le Melanzane alla Cioccolata il giorno prima di servirle, perché così, riposando in frigo, diventano più buone. Inoltre, alcune ricette consigliano di passare le melanzane nell'uovo prima di friggerle e poi di passarle nella cannella ma, in questo modo sarebbero diventate troppo pesanti ed io le ho sempre preparate evitando di passarle nell'uovo.

Il giorno dopo, il mio pranzo era pronto, con un menu superbo, ma la paura di sbagliare per il giudizio di mio padre persisteva, anche se ero rincuorata perché i piatti tornavano in cucina vuoti e questo per me era un grande riconoscimento. Alla fine, ho portato a tavola le mie Melanzane alla Cioccolata, insieme ad un Vin Santo *Occhio di Pernice*, che si accosta a qualsiasi tipo di dolce.

Quando ho servito il dolce, tutti sono ammutoliti, aspettando il responso di mio padre, ma alla fine dopo aver mangiato tutto il dolce si è complimentato per l'ottimo risultato e posso assicurare che una cosa del genere, detta da lui, significava che le mie Melanzane alla Cioccolata erano veramente superlative. Così abbiamo trascorso una bella giornata insieme, ricordando i bei tempi passati.

[La cucina di TuscanyPeople:](#)



Se realizzerete queste ottime “Melanzane alla cioccolata” vi invitiamo a condividerla con noi usando i nostri hashtag #TuscanyPeople e #LeRicettediTuscanyPeople sui nostri canali social [Instagram](#) e [Facebook](#).

Le foto più belle verranno ripostate sul nostro canale instagram www.instagram.com/tuscanypeople

