

## Basilicus, e una torta estiva alle melanzane

Author : Josie

Date : 6 giugno 2015



Buongiorno carissimi lettori e lettrici ^\_^

Anche se non è ancora il 20/21 giugno per dire che è estate, possiamo già assaporare il suo calore e attendere che la stagione scoppi.

Estate vuol dire tante cose... sole, mare, vacanze, gelati, anguria, fragole, ciliegie e... basilico.

In realtà quest'ultimo è il protagonista della ricetta di questa puntata di *paginaQ*.

L'origine del **basilico** (detto anche **arancio del ciabattino-erba reale**) è probabilmente da individuare in India, anche se già 4000 anni fa la sua coltivazione era diffusa in tutta l'Asia. In Europa fu introdotto dai Romani, mentre in America fu conosciuto solo con l'arrivo dei coloni inglesi nel XVI secolo. La modesta pianta, assai nota in tutte le case per il profumo che conferisce alla cucina mediterranea, ha goduto in passato del più grande rispetto. Ciò è confermato anche dall'etimologia del suo nome, che deriva secondo alcuni da *basiliscus* (un drago che uccideva con lo sguardo, e contro il quale la pianta rappresentava un valido antidoto), secondo altri dal greco *basilikòs*, che significa "regale".

Il basilico è una pianta legata anche a tante leggende sacre e profane, vediamone qualcuna.

Nella **tradizione cristiana** la sacralità attribuita al basilico deriva da due leggende distinte ma fra loro confluenti: la prima narra che il basilico nacque nel vaso in cui Salomè aveva sotterrato la testa di San Giovanni Battista; la seconda racconta che esso fu trovato dall'imperatrice Elena, madre dell'imperatore romano Costantino, sul luogo della Crocifissione di Cristo, e da lei in seguito diffuso in tutto il mondo.

Altre **tradizioni popolari** hanno al contrario associato al basilico l'idea dell'amore terreno. In secoli più recenti la simbologia attribuita a questa pianta cambia ancora: un vaso di basilico sul balcone di una fanciulla sembra fosse interpretato come segnale della sua disponibilità a ricevere l'innamorato.

Dopo quest'ultima nota romantica andiamo a vedere e soprattutto a cucinare le nostre ricette!

### Torretta estiva di melanzane e frittata al profumo di basilico

Ingredienti

### **Procedimento**

Lavate e tagliate a rondelle le nostre verdure poi grigliate prima la melanzana che non perda tanta acqua, poi la cipolla e in ultimo il pomodoro.

Fatto ciò cominciate a fare la vostra torretta: melanzana, fetta di pomodoro con cipolla, melanzana, formaggio e melanzana... in totale devono risultare cinque strati.

Quando avrete preparato le vostre torrette, le adagiate in una padella con un filo d'olio e un pizzico di sale e cuocete per 5 minuti.

Nel frattempo in una ciotola sbattete le uova aggiungendo il parmigiano, il basilico, sale e pepe.

In una padella che avrete riscaldato con poco olio versate le uova; coprite e cuocete piano piano a fuoco basso.

Agitate la padella affinché la frittata si stacchi poi giratela aiutandovi con un coperchio.

Fate cuocere anche il secondo lato.

Impiattate e "pappate"...

Un saluto affettuoso e caloroso a tutti i nostri lettori e lettrici, spero di potervi sorprendere presto.

**J.**