

PRIMI PIATTI

## Maccheroncini di Campofilone in barchetta di melanzana

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 25 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



### INGREDIENTI

260 g di maccheroncini di Campofilone  
2 melanzane tagliate a metà e grigliate  
4 cucchiari di parmigiano reggiano  
5 cucchiari di olio extravergine oliva  
scorza grattugiata di 1 limone  
4 fette di prosciutto crudo.

### PER I CROSTINI

4 fette di pane  
3 cucchiari di olio extravergine di oliva  
poco timo fresco.

## PREPARAZIONE

**1** In una pentola fate lessare abbondante acqua salata, buttate la pasta e fatela cuocere,

scolare e condire con l'olio in una ciotola.

Dividetele melanzane in due e coprite con una fetta di prosciutto, appoggiate la pasta sopra il prosciutto e concludete con il parmigiano e la scorza del limone.

In una padella scaldare l'olio con il timo, tagliare a cubetti il pane e aggiungetelo, fate tostare e servite con le barchette di melanzana.

