

PRIMI PIATTI

Melanzane ripiene di mezze penne

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

pasta tipo mezze penne rigate
sugo
parmigiano reggiano grattugiato
caciocavallo o scamorza o fiordilatte
basilico
olio
sale
melanzane tipo tunisine.

PREPARAZIONE

1 Preparare un sugo semplice con cipolla olio e pomodoro, a fine cottura unire il basilico.

[IMG]<https://cookaround.com/yabbse1/foto/data/2922/medium/DSCN22627.JPG>[/IMG]

Svuotare le melanzane con uno scavino, mettere le melanzane svuotate in una padella con olio e friggere.



- 2 Cuocere la pasta molto al dente, condirla con un pò di sugo di pomodoro, aggiungere la polpa di melanzane cotta, sistemare le melanzane in una pirofila, riempirle di pasta per metà, inserire caciocavallo un pò di sugo di pomodoro e basilico, riempire con altra pasta, mettere del sugo di pomodoro e parmigiano reggiano.



3 Cuocere per 15 minuti 200° forno statico e 5 min grill.

Lasciare riposare qualche minuto ed impiattare.

