

PRIMI PIATTI

Paccheri di gragnano con melanzane e provolone del monaco

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

350 g paccheri di gragnano
250 g pomodorini freschi
2 melanzane
150 g provolone del monaco
basilico
olio extra vergine d'oliva
sale

PREPARAZIONE

1 Lavate e asciugate le melanzane, privatele delle due estremità tagliatele a cubetti e friggetele in abbondante olio di oliva.

Fatele scolare in un contenitore con carta da cucina affinché si assorba l'olio in eccesso.

Nel frattempo lavate i pomodorini tagliateli a metà poneteli in una casseruola alta con olio d'oliva, uno spicchio d' aglio, basilico, sale e cuocete per cinque minuti.

Aggiungete le melanzane ai pomodorini, aggiustate di sale se necessario e fate cuocere a fuoco basso per un paio di minuti.

Tagliate a dadolini piccoli il provolone del monaco, colate la pasta un minuto prima che termini la cottura e versate nella casseruola con melanzane e pomodorini.

Aggiungete il provolone del monaco ed amalgamate tutto a fuoco bassissimo per un minuto.