

PRIMI PIATTI

Pasta al forno alla catanese

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

700 g di penne o rigatoni
300 g di salsa di pomodoro
3 melanzane
3 uova sode
250 g di polpette di carne tritata al ragù
con piselli
80 g di salame o salsiccia
150 g di tuma fresca
80 g di pecorino col pepe grattugiato
60 g di pangrattato
olio
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 In una teglia unta d'olio riporre la pasta lessata al dente, alternandola a strati col

formaggio grattugiato, le melanzane fritte a fette, la salsa di pomodoro, le polpette al ragu con piselli, pezzetti di salame o salsiccia e, nell 'ultimo strato, fette di tuma fresca, salsa di pomodoro, uova sode tagliate a fette e pan grattato. Infornare per 20 minuti circa.

Provate anche la nostra [pasta al forno con le melanzane](#), super sfiziosa!