

PRIMI PIATTI

Pasta con melanzane e provola

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 45 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

400 g di pasta corta
1 melanzana
350 g di provola
poco basilico
400 g di salsa di pomodoro
3 cucchiari di olio extravergine di oliva
1 cipolla
poco grana grattugiato
abbondante olio di semi.

PREPARAZIONE

1 Tritare la cipolla.

In una padella mettete l'olio con la cipolla e fate soffriggere leggermente, unite la salsa

con il basilico e fate cuocere per circa 25 minuti.



- 2 Tagliare a fette le melanzane e mettetele in uno scolapasta con del sale a perdere l'acqua di vegetazione per 30 minuti.

In una padella portate a temperatura l'olio di semi e fate friggere le melanzane, posatele sopra della carta assorbente e tagliare a striscioline.

Grattugiare la provola e lavare il basilico.



- 3 In una pentola con abbondante acqua salata lessare la pasta, quando è al dente scolatela ed unitela alla salsa, unite la melanzana, la provola, il basilico ed il grana.



4 Mescolare e servire.

