

PRIMI PIATTI

## Penne rigate al forno con melanzane e scamorza

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Le penne rigate al forno con melanzane e scamorza sono il [primo piatto](#) ideale per chi cerca una [ricetta ricca e saporita](#), una [pasta al forno](#) perfetta per i [pranzi della domenica](#) o le cene tra amici. In questa ricetta le melanzane si uniscono a un sugo profumato al basilico, il prosciutto cotto aggiunge gusto e le scamorze filano che è una meraviglia! Una **gratinatura dorata in forno** e in tavola arriva un piatto che fa felici tutti, grandi e piccoli. *E poi, si prepara in anticipo e si cuoce all'ultimo: comodissimo!*

### INGREDIENTI PER LE PENNE RIGATE AL FORNO

PENNE RIGATE 320 gr

MELANZANA GRANDE meglio le tonde scure - 600 gr

POMODORI PELATI 800 gr

PROSCIUTTO COTTO A DADINI 120 gr

MOZZARELLA PER PIZZA 200 gr

SCAMORZA AFFUMICATA 250 gr

GRANA PADANO GRATTUGIATO 60 gr

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

FOGLIE DI BASILICO

SPICCHIO DI AGLIO 1

# COME FARE LE PENNE RIGATE AL FORNO

- 1 Inizia tagliando a dadini la mozzarella e la scamorza. In una padella antiaderente scaldi un filo d'olio extravergine e fai rosolare lo spicchio d'aglio.





**2** Aggiungi le melanzane tagliate a cubetti e lasciale cuocere per qualche minuto. Elimina l'aglio e versa in padella i pomodori pelati. Aggiusta di sale. Aggiungi le foglie di basilico spezzettate e lascia cuocere per circa 15 minuti, finché le melanzane si saranno ammorbidite.





- 3** Cuoci la pasta in abbondante acqua salata, ma solo per metà del tempo indicato sulla confezione. Scolala direttamente nella padella con il condimento e lasciala insaporire per un paio di minuti.





4 A fuoco spento, unisci alla pasta il prosciutto cotto a dadini e mescola bene. Versa un filo d'olio in una pirofila e distribuiscilo bene con un pennello.



**5** Fai un primo strato di pasta nella pirofila, aggiungi parte della scamorza, della mozzarella e una spolverata di grana. Procedi con un secondo strato di pasta e termina tutti gli ingredienti. Ultima con una generosa spolverata di grana grattugiato.





- 6 Cuoci in forno statico preriscaldato a 200°C per 20 minuti. Una volta sfornata, lascia riposare qualche minuto prima di servire.



## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per una pasta al forno perfetta, cuoci la pasta solo a metà del tempo indicato sulla confezione: in forno terminerà la cottura assorbendo i sapori.

Hai del pane raffermo? Frullalo e usalo per fare una crosticina croccante in superficie insieme al grana.

Se ti avanzano melanzane, usale per preparare un sugo semplice per la pasta del giorno dopo. E se

non hai la scamorza affumicata, puoi sostituirla con provola o caciocavallo.

## CONSERVAZIONE

Le penne al forno con melanzane e scamorza si conservano in frigorifero per 2 giorni, ben coperte. Puoi riscaldarle in forno o al microonde. Volendo, puoi anche congelarle in monoporzioni: perfette per una pausa pranzo saporita!

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Pasta al forno funghi e speck: delicata ma filante, ottima in tutte le stagioni.

Pasta al forno in bianco: un'alternativa vegetariana ricca di gusto.

Timballo di pasta in crosta: un classico intramontabile.

Cannelloni di crespelle: leggere ma cremose, ideali per il pranzo della domenica.