

PRIMI PIATTI

Pennette alla siciliana

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 3 melanzane lunghe del tipo viola
- 300 g di provola
- 150 g di salsa di pomodoro
- 50 g di pecorino sardo
- 400 g di pennette.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate le melanzane a rettangolini e friggetele in abbondante olio caldo. Mettete a cuocere la pasta e scolatela in una scodella con la salsa di pomodoro, aggiungete la provola e il pecorino.