

PRIMI PIATTI

Pennette alle melanzane gratinate

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

320 g di pennette
1 melanzana
1 scamorza
1 spicchio d'aglio
2 o 3 foglie di basilico o del prezzemolo
1 barattolo di pomodori pelati
4 cucchiai di olio extravergine di oliva
poco parmigiano grattugiato
sale.

PREPARAZIONE

1 Tagliare a dadina la melanzana.

In una padella mettete l'olio, l'aglio e la melanzana e fate rosolare per 5 minuti.



2 Aggiungete i pelati ed il basilico (oppure il prezzemolo).



3 Salate, coprite la padella con un coperchio e fate cuocere per 15 minuti circa, mescolare spesso.

Con il frullatore ad immersione frullare il composto fino ad avere una crema.



- 4 In una pentola con abbondante acqua salata fate lessare la pasta, scolatela, conditela con la crema, unite la scamorza a dadini e del parmigiano.

Trasferite in una pirofila ed infornate a 230°C per circa 10 minuti, deve gratinare la superficie.

