

PRIMI PIATTI

# Timballo di pasta con melanzane

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il timballo di pasta con melanzane è un primo piatto delizioso, perfetto quando si hanno ospiti a pranzo perché l'effetto sorpresa è garantito. Una ricetta che richiede più passaggi, ma l'impegno sarà sicuramente ben ripagato! Il guscio di melanzane fritte, racchiude in se una pasta ricca di sugo e l'insieme dei vari strati crea un mix eccezionale! Provate questa ricetta squisita e se amate le paste al forno, provate questa ripiena di [magro](#)!

Scopri le nostre migliori [ricette con le melanzane](#).

## INGREDIENTI

SALSA DI POMODORO PRONTA 400 gr  
FUSILLI o altro tipo di pasta corta - 400 gr  
SCAMORZA AFFUMICATA 200 gr  
PECORINO GRATTUGIATO 40 gr  
MELANZANE 4  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tè  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
SALE  
PEPE  
OLIO PER FRIGGERE  
FOGLIE DI BASILICO 5

# PREPARAZIONE

- 1** Quando volete preparare il timballo di pasta con le melanzane, procedete nel seguente modo: in una casseruola dai bordi alti, possibilmente antiaderente, versate un giro d'olio extravergine d'oliva e fatelo scaldare. Sbucciate gli spicchi d'aglio divideteli a metà, eliminate l'anima interna, aggiungeteli nella padella e, lasciate profumare l'olio a fuoco dolce.
- 2** Quando l'aglio inizia a sfrigolare, versate nella casseruola la passata di pomodoro pronta, fate insaporire, regolate di sale e, aromatizzate con le foglie di basilico spezzettate a mano, cuocete per pochi istanti.
- 3** Portate a bollore in una capace pentola l'acqua, appena l'acqua avrà raggiunto il bollore, salatela, mettete a cuocere la pasta (decidete voi il tipo di pasta da utilizzare, importante che sia corta), fate cuocere per non più di 5 minuti, dalla ripresa del bollore.
- 4** Pulite e tagliate a fette sottili le melanzane, nel senso della lunghezza. In una padella, scaldate e portate a temperatura di 180°C l'olio per friggere. Appena l'olio avrà raggiunto la temperatura, friggete poche per volta, le fette di melanzane, fatele dorare e cuocere brevemente, quindi scolatele e, lasciate eliminare l'olio in eccesso.
- 5** Togliete gli spicchi d'aglio dal condimento. Trascorso il tempo di cottura indicato per la pasta, scolatela direttamente nella padella con il sugo al pomodoro. Mescolate e fate insaporire, spolverate con il pecorino grattugiato, tagliate la scamorza a cubetti e unitela alla pasta e amalgamate bene il tutto.
- 6** Foderate a questo punto uno stampo da ciambellone di 23 cm di diametro, con le fette di melanzane fritte. Predisponete le fette di melanzane all'interno dello stampo, in maniera tale da poterle richiudere sopra, una volta che avrete messo la pasta nello stampo, salate leggermente.
- 7** Aggiungete la pasta condita all'interno dello stampo e chiudete con le fette di melanzane. Trasferite in forno preriscaldato statico a 190°C per 15 minuti, poi cuocete altri 10 minuti

sempre a 190°C, impostando il forno solo sotto. Trascorso il tempo di cottura, sfornate, lasciate intiepidire il timballo, tagliatelo a fette e servitelo