

PRIMI PIATTI

Calamarata con melanzane e bufala

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: medio



La [calamarata](#) è un accattivante formato di [pasta](#) tipico campano, deve il suo nome alla sua forma particolare che ricorda gli anelli di calamari e si presta a numerosi condimenti, qui vi proponiamo un sughetto perfetto per l'estate, fresco e genuino: calamarata con melanzane e bufala. Facile e sfizioso, questo sugo a base di pomodorini datterini e melanzane di stagione si prepara in pochi minuti e sarà arricchito da una saporita dadolata di mozzarella di bufala!

Non perdetevi anche la versione con [polpo e 'nduja](#) e quella con [spigola](#)!

Se vuoi avere sempre pronte le melanzane,

preparale [sott'olio!](#)

INGREDIENTI

PASTA CALAMARATA 300 gr

MELANZANE 500 gr

MOZZARELLA DI BUFALA 1

POMODORINI DATTERINI 400 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

BASILICO

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la calamarata con melanzane e bufala per prima cosa tagliamo le melanzane prima a fette e poi a dadini. In una padella scaldiamo abbondante olio con uno spicchio di aglio.





- 2** Facciamo cuocere le nostre melanzane con coperchio finché non saranno diventate morbide (5/10 minuti circa). A questo punto possiamo tagliare i pomodorini e metà.



- 3** Versiamo i pomodorini in padella insieme alle melanzane. Rimuoviamo l'aglio, aggiustiamo di sale, aggiungiamo qualche foglia di basilico e cuociamo per altri 10 minuti. Nel frattempo facciamo bollire l'acqua e lessiamo la pasta.



- 4 A 2/3 minuti dalla fine della cottura scoliamola direttamente nella padella insieme al sugo. Mescoliamo bene, impiattiamo e ultimiamo il piatto con qualche fogliolina di basilico fresco, un giro di olio e cubetti di mozzarella di bufala.





CONSERVAZIONE