

PRIMI PIATTI

Calamarata con melanzane e bufala

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



La calamarata con melanzane e bufala è una ricetta semplice e deliziosa per un primo piatto irresistibile. Cucinala con le nostre istruzioni e portala in tavola quando vuoi qualcosa di davvero sfizioso!

INGREDIENTI PER CUCINARE LA CALAMARATA CON MELANZANE E BUFALA

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

COME FARE LA CALAMARATA CON MELANZANE E BUFALA

- 1** Per preparare la calamarata con melanzane e bufala per prima cosa taglia le melanzane, prima a fette e poi a dadini. In una padella scalda abbondante olio extravergine di oliva con uno spicchio di aglio sbucciato.



- 2** Fai cuocere le melanzane nella pentola chiusa con il suo coperchio finché non saranno diventate morbide (5/10 minuti circa). A questo punto puoi tagliare i pomodorini e metà.





- 3** Versa i pomodorini in padella insieme alle melanzane. Rimuovi l'aglio, aggiusta di sale, aggiungi qualche foglia di basilico e cuoci per altri 10 minuti. Nel frattempo fai bollire l'acqua con un pugno di sale e lessa la pasta.



- 4** A 2/3 minuti dalla fine della cottura scola la pasta direttamente nella padella insieme al sugo. Mescola bene, impiatta e ultima il piatto con qualche fogliolina di basilico fresco, un giro di olio e cubetti di mozzarella di bufala. Prima di servire aspetta un minuto, giusto quello che basta per far sì che mozzarella di bufala inizi a fondersi.



PROVA LA CALAMARATA CON MELANZANE E BUFALA, UN PRIMO

La calamarata con melanzane e bufala è un **primo piatto ricco e saporito** che combina la consistenza morbida e burrosa della mozzarella di bufala con il sapore intenso delle melanzane.

La calamarata, un tipo di pasta corta che ricorda la forma dei calamari, si sposa perfettamente con il condimento di **melanzane dorate** e **mozzarella filante**, creando un **piatto irresistibile**.

Ideale per pranzi e cene in famiglia o per stupire i tuoi ospiti con un piatto semplice ma di grande effetto, la calamarata con melanzane e bufala è facile da preparare e garantisce un risultato sempre delizioso.

Segui la nostra guida passo dopo passo per realizzare una calamarata con melanzane e bufala che conquisterà tutti con il suo sapore avvolgente e la sua cremosità.

SE TI È PIACIUTA LA CALAMARATA CON MELANZANE E BUFALA, PROVA

[Pasta alla Norma](#)

[Pasta con le melanzane](#)

[Pasta con melanzane e 'nduja](#)

[Pasta con melanzane cremose al pesto](#)

ANCHE QUESTE RICETTE

Pasta al sugo di melanzane e salsiccia