

PRIMI PIATTI

# Pasta al forno con le melanzane

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



Oggi prepariamo insieme una ricetta appetitosa ispirata a un classico [primo piatto](#) della domenica: la pasta al forno con le melanzane. Semplice da preparare e gustosissima, questa pasta è perfetta da servire anche come piatto unico. Questa volta la prepareremo con aggiunta di melanzane grigliate, ma voi potete renderla ancora più sfiziosa friggendo le melanzane e variando i formaggi in base al vostro gusto! Venite a scoprire la nostra ricetta e le altre ghiotte varianti:

[Pasta al forno alla catanese](#)

[Penne rigate al forno con melanzane e scamorza](#)

## Pasta al forno melanzane e zucchine

### Sformato di pasta con le melanzane

## INGREDIENTI

PASTA CORTA 400 gr

POMODORO PELATO 400 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

FOGLIE DI BASILICO 4

MELANZANA 1

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3

MOZZARELLA 150 gr

PROVOLONE 150 gr

PARMIGIANO GRATTUGIATO

## PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la pasta al forno con le melanzane per prima cosa tagliamo le melanzane a fette di 1/2 cm e cuociamole sulla piastra. Facciamole intiepidire e tagliamole a listarelle.





- 2 Poi in una padella versiamo l'olio evo, aggiungiamo uno spicchio di aglio e lasciamogli prendere calore prima di inserire la passata di pomodoro. Aggiungiamo qualche foglia di basilico, mescoliamo e aggiustiamo di sale. Mentre il sugo cuoce, in una pentola facciamo bollire l'acqua e buttiamo la pasta.



**3** Aggiungiamo le melanzane al sugo, rimuoviamo lo spicchio di aglio e terminiamo la cottura. Tagliamo a listarelle o a cubetti anche la mozzarella e del provolone e mettiamoda parte.



**4** 5 minuti prima del termine di cottura della pasta scoliamola direttamente nella padella insieme al sugo e mescoliamo bene. Prendiamo una pirofila e iniziamo a comporre gli strati. Sul fondo la pasta al sugo.



**5** Poi i formaggi precedentemente tagliati e così via fino all'ultimo strato. Terminiamo con i formaggi e una bella spolverata di formaggio grattugiato. Cuociamo in forno statico preriscaldato a 200 gradi per 20/25 minuti, sforniamo e serviamo la pasta al forno con le melanzane calda o tiepida.





CONSIGLIO