PRIMI PIATTI

Pasta al forno con le melanzane

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 40 min COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

Oggi ti proponiamo **una ricetta appetitosa** ispirata a un classico primo piatto della domenica: la pasta al forno. Questa **versione adatta alla bella stagione** è profumata dal **sapore estivo delle melanzane** e arricchita da **provolone** e **mozzarella filante**. La pasta al forno con le melanzane è una **ricetta semplice da preparare** e gustosissima, una pasta **perfetta da servire anche come piatto unico**. La pasta al forno con le melanzane può essere cucinata con melanzane grigliate o melanzane fritte, anche la scelta dei formaggi dipende dal gusto di chi cucina.

Prova la nostra ricetta con video e passo passo fotografico per **cucinare in casa** la pasta al forno

con le melanzane. In fondo alla ricetta troverai altre golose varianti.

Ingredienti per fare la pasta al forno con le melanzane

PASTA CORTA 400 gr

POMODORO PELATO 400 gr

MOZZARELLA 150 gr

PROVOLONE 150 gr

MELANZANA 1

SPICCHIO DI AGLIO 1

FOGLIE DI BASILICO 4

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3 cucchiai da tavola

PARMIGIANO GRATTUGIATO

Come si prepara la pasta al forno con le melanzane

1 Lava e spunta le melanzane dalle estremità e tagliale fette di 1/2 cm. Scalda una piastra o una padella antiaderente e fai grigliare le fette di melanzana. Man mano che le melanzane sono cotte, spostale su un tagliere, quando si saranno intiepidite, tagliale a listarelle.

2 In una padella antiaderente versa l'olio extravergine di oliva, aggiungi uno spicchio di aglio e lasciagli prendere calore prima di inserire la passata di pomodoro. Aggiungi qualche foglia di basilico, mescola e aggiusta di sale. Mentre il sugo cuoce, in una pentola porta a bollore abbondante acqua, quando l'acqua arriva a bollore, versaci un pizzico di sale grosso e la pasta che farai cuocere al dente.

3 Aggiungi le melanzane al sugo, rimuovi lo spicchio di aglio e termina la cottura.

Taglia a listarelle o a cubetti la mozzarella il provolone, metti da parte.

4 5 minuti prima del termine di cottura della pasta scolala e mettila nella padella insieme al sugo, mescola bene. Prendi una pirofila adatta alla cottura in forno e che contenga tutti gli ingredienti 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. Termina con i formaggi e una bella spolverata di formaggio grattugiato. Cuoci in forno statico preriscaldato a 200°C per 20/25 minuti, sforna e servi la pasta al forno con le melanzane calda o tiepida.

3 ALTERNATIVA ALLA PASTA AL FORNO CON LE MELANZANE

Pasta al forno con le melanzane, ricotta e basilico. *Sostituisci i formaggi con della ricotta ben scolata dal suo siero, per un risultato più leggero e digeribile.*

PROVOLONE E MOZZARELLA

Pasta al forno con le melanzane, pomodorini e scamorza. *In una padella fai cuocere le melanzane con i pomodorini, unisci la pasta cotta al dente, aggiungi la scamorza e metti tutto in una pirofila. Cuoci al forno.*
Pasta al forno con le melanzane in bianco. *Non usare la polpa di pomodoro, cuoci tutto in bianco e nella pirofila fai lo strato finale con besciamella e abbondante parmigiano grattugiato.*

Se ti è piaciuta la pasta al forno con le melanzane potrebbero piacerti anche queste ricette:

Penne rigate al forno con melanzane e scamorza
Sformato di pasta con le melanzane
Calamarata con melanzane e bufala
Pasta con melanzane e n'duja
Pasta al sugo di melanzane e salsiccia