

PRIMI PIATTI

# Pasta al forno melanzane e zucchine

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone

DIFFICOLTÀ: bassa

COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

PASTA tipo conchiglie - 500 gr

MELANZANE 2

ZUCCHINE 4

SPICCHIO DI AGLIO 2

POMODORO PELATO 800 gr

BASILICO

SCAMORZA 200 gr

PARMIGIANO REGGIANO 50 gr

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

Che buona questa pasta al forno melanzane e zucchine! Un primo piatto che piace sempre a tutti! Molto rustico e gustoso è perfetto da portare a tavola la domenica in famiglia. Si tratta di una ricetta semplice, che risulta anche light in quanto le verdure sono grigliate e non fritte.

Benche sia leggera, non è di certo poco gustosa! Anzi l'aggiunta della mozzarella che filerà e del formaggio daranno la spinta per ottenere un piatto proprio saporito.

Provate e vedrete che successo!

Se amate i primi piatti di questo tipo, ecco altre ricette di pasta al forno:

pasta al forno con le melanzane

pasta al forno pomodori e mozzarella

lumaconi al forno

# Preparazione

**1** Quando volete realizzare la ricetta della pasta al forno melanzane e zucchine, per prima cosa, dopo averle lavate e pulite, tagliate a fette le melanzane, quindi grigliatele su una piastra rovente.

Tagliate anche le zucchine, magari aiutandovi con una mandolina e grigliate anch'esse.





**2** Fatto ciò cuocete la pasta in abbondante acqua salata il tempo necessario.



**3** Preparate nel frattempo un sughetto veloce di pomodoro, con una base di olio e aglio.





- 4 Quando è stato preparato tutto, versate sul fondo di una pirofila un paio di mestoli di sugo. Unite poi alcune zucchine e parte delle melanzane al restante sugo e mescolate.



5 Mescolate per bene il sugo di pomodoro con le verdure alla pasta.



6 Fate nella pirofila uno strato di melanzane e metete su di esso la pasta. Aggiungete anche la mozzarella e uno strato di zucchine. Continuate così finché non avrete esaurito tutti gli ingredienti.









**7** In cima mettete altra mozzarella e del formaggio grattugiato.

Infornate in forno già caldo per circa 30 minuti a 180 gradi.

