

PRIMI PIATTI

## Pasta con le melanzane

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sicilia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO:  
[molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La pasta con le melanzane in bianco è un piatto semplice e delizioso, perfetto per ogni occasione.

### INGREDIENTI PER CUCINARE LA PASTA CON LE MELANZANE

PASTA formato farfalle - 320 gr

MELANZANE GRANDI 2

FOGLIE DI MENTA

BASILICO

PARMIGIANO REGGIANO

GRATTUGIATO 60 gr

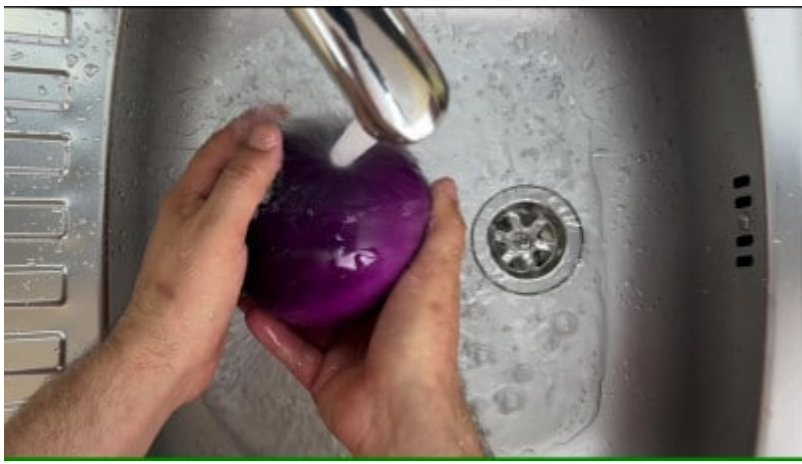
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE

### COME FARE LA PASTA CON LE MELANZANE IN BIANCO

**1** Lava le melanzane, asciugale con carta assorbente, elimina il picciolo e tagliale a fette.



2 Distribuiscile a strati all'interno di uno scolapasta e cospargile di sale. Lasciale riposare 1 ora in modo che perdano l'acqua di vegetazione. Trascorso il tempo di riposo lava le melanzane e tamponale con carta assorbente.





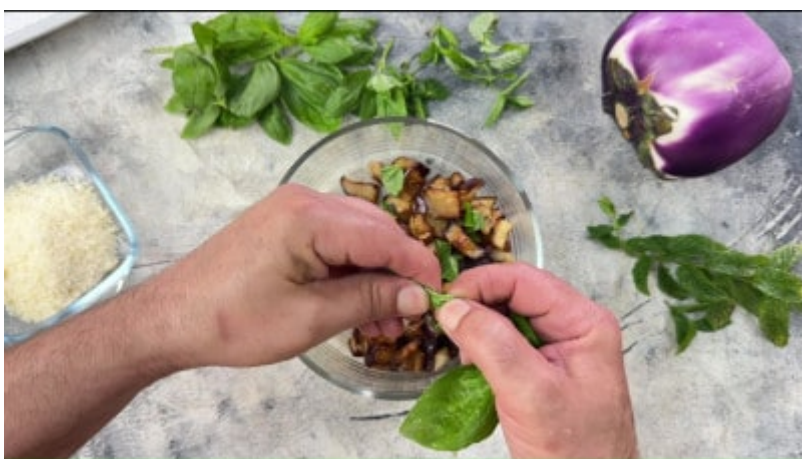
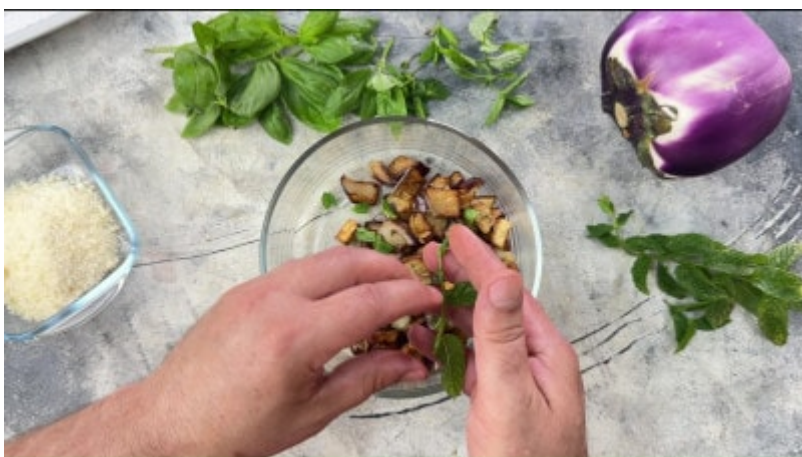
- 3** Taglia a cubetti le melanzane, versa un dito di olio extravergine d'oliva in padella. Quando l'olio sarà ben caldo friggi le melanzane. Quando saranno dorate, scolale con un mestolo forato.





- 4 Fai scolare le melanzane su un foglio di carta assorbente. Trasferisci le melanzane in una ciotola capiente, condiscile con menta e basilico spezzettato grossolanamente.





- 5 Insaporisci con sale e pepe e condisci con un filo di olio extravergine di oliva, infine mescola per far amalgamare bene tutti i sapori.



6 Cuoci la pasta in abbondante acqua salata, scolala al dente, trasferiscila nella ciotola con il condimento di melanzane e aggiungi il parmigiano reggiano grattugiato.







**7** Mescola per far amalgamare il condimento alla pasta, trasferisci la pasta nel piatto da portata, spolverizza con del pepe e servi la pasta ancora ben calda.





SE LA PASTA CON LE MELANZANE TI È PIACIUTA, PROVA ANCHE

[Parmigiana di melanzane](#)

[Pasta con melanzane al pesto](#)

[Pasta alla Norma](#)

[Sformato di pasta con le melanzane](#)

[Lasagne con le melanzane](#)

QUESTE RICETTE