

PRIMI PIATTI

Pasta con melanzane cremose al pesto

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 30 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Chi l'ha detto che il **pesto** è solo quello alla **Genovese**? Esiste il **pesto alla trapanese**, il pesto di **rucola**, di **zucchine** e anche di **melanzane**! E infatti, il primo piatto che ti proponiamo oggi è proprio la **pasta con melanzane cremose al pesto**.

L'**idea furba** di questa **ricetta** è che se vuoi preparare il pesto **in anticipo**, puoi farlo, anzi, il gusto ed il sapore ne trarranno beneficio perché gli **ingredienti** avranno il tempo di **fondersi e amalgamarsi** per bene. Prova la nostra pasta con melanzane cremose al pesto, **ricetta semplice con passo passo fotografico**, oppure guarda le nostre [migliori ricette con le melanzane!](#)

INGREDIENTI

RIGATONI 320 gr
POMODORINI DATTERINI 200 gr
MELANZANE (medie) - 2
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 60 ml
FORMAGGIO GRATTUGIATO parmigiano - 10 gr
FORMAGGIO GRATTUGIATO pecorino - 10 gr
FOGLIE DI BASILICO 10
SPICCHIO DI AGLIO 1
SALE
PEPE

PREPARAZIONE

- 1 Lava e spunta le estremità delle melanzane; tagliale a metà nel senso della lunghezza e disponile su una teglia con carta da forno. Punzecchia la buccia con i rebbi di una forchetta. Fai cuocere in forno a 200°C. per circa 20 minuti.



- 2 Quando le melanzane sono cotte, con l'aiuto di un coltello scava la polpa. Tamponale, se necessario, con della carta assorbente da cucina per togliere tutta l'acqua in eccesso.



- 3 Metti la polpa delle melanzane in un contenitore con 3 cucchiaini di olio, i formaggi grattugiati, un pizzico di sale e pepe e le foglie di basilico. Frulla tutto con l'aiuto di un mixer ad immersione fino ad ottenere una crema. Nel frattempo metti a bollire abbondante acqua salata per la pasta.



4 In un tegame fai rosolare lo spicchio di aglio con l'olio restante; lava e taglia i pomodorini datterino e aggiungili al resto nel tegame. Fai cuocere il sugo per circa 6/7 minuti, poi regola di sale e spegni la fiamma.

Cuoci la pasta al dente, quando è cotta scolala e trasferiscila nel tegame con i pomodorini. Fai insaporire qualche minuto a fiamma vivace e infine aggiungi la crema di melanzane. Fai mantecare un paio di minuti, mescolando. Servi la pasta con melanzane cremose al pesto calda, con un pizzico di pepe macinato al momento e basilico fresco spezzettato.



CONSIGLIO

Se vuoi preparare prima il pesto di melanzane, puoi farlo seguendo le istruzioni riportate in questa ricetta, conservarlo per non più di 36 ore in frigo, ben chiuso in un barattolo di vetro a chiusura ermetica.