

Tortiglioni integrali melanzane pomodorini e mozzarella



Se siete alla ricerca di un primo saporito e stuzzicante ma facile da preparare, i **tortiglioni integrali melanzane pomodorini e mozzarella** sono proprio ciò che fa per voi. Non si tratta di una ricetta velocissima perché i pomodorini vanno arrostiti in forno e le melanzane devono essere fritte, ma credeteci, l'esplosione al palato è davvero notevole!

La miscellanea di sapori ma ben calibrati, fa in modo che la prima forchettata non si scordi mai. La dolcezza della mozzarella poi è la ciliegina sulla torta in quanto va a contrastare la sapidità dei pomodori cotti con l'origano e l'aglio.

Questa pasta è perfetta da portare a tavola se volete far colpo sui vostri ospiti, si può preparare anche in anticipo perché è buonissima anche da tiepida.

Scegliete i vostri ingredienti con attenzione, l'olio

buono, pomodorini e melanzane maturi, una pasta, come quella **Senatore Cappelli**, che non scuocia, e vedrete che successo!

INGREDIENTI

TORTIGLIONI INTEGRALI 400 gr

POMODORINI 400 gr

MELANZANE 500 gr

MOZZARELLA DI BUFALA 300 gr

BASILICO a piacere -

ZUCCHERO un pizzico -

ORIGANO un pizzico -

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

OLIO DI SEMI

SALE

PEPE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta dei tortiglioni integrali melanzane pomodorini e mozzarella per prima cosa tagliate la mozzarella a cubetti e lasciatene scolare l'acqua in eccesso.



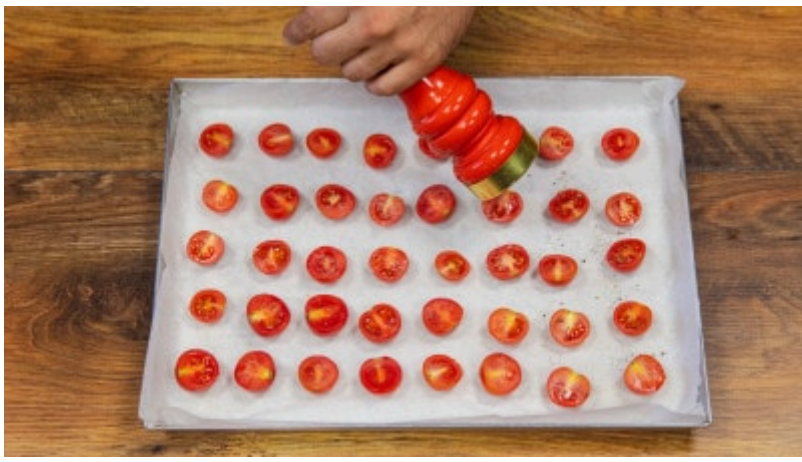


2 Tagliate i pomodorini nel frattempo e trasferiteli su una teglia con carta forno, quindi conditeli con olio sale pepe zucchero e origano.

Cuocete in forno statico a 140° per 1 ore e 30 minuti.

Una volta che i pomodori sono pronti sfornateli e teneteli da parte.





3 Mentre i pomodorini sono in forno, tagliate la melanzana a cubetti di circa 2 cm di lato e friggetela in olio di

semi ad una temperatura pari a 170°-180°.

Scolate su carta per fritti e salate leggermente.





4 Lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente, quindi trasferitela in un recipiente.



5 Su di essa mettete un filo di olio per non far attaccare ed unite le melanzane fritte i pomodorini la mozzarella a cubetti e foglie di basilico a piacere.

Completate con un giro di pepe.

Mescolare il tutto e servire.





