

PRIMI PIATTI

Anello di tagliolini e melanzane

di: *claudia.c*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *6 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *25 min* COTTURA: *60 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

2 melanzane belle grosse
750 g di tagliolini all'uovo secchi
2 uova
poca farina
1 lt di passata di pomodoro
350 g di mozzarella
1 cipolla piccola
poco basilico
4-5 cucchiari di olio extravergine di oliva
abbondante olio di semi
sale.

PREPARAZIONE



2 Affettare le melanzane ad uno spessore di circa 1/2 cm e metterle sotto sale a rilasciare l'acqua di vegetazione.





3 Tritare la cipolla sottilmente.

In una casseruola fate soffriggere la cipolla con l'olio di oliva.



4 Unite metà basilico anch'esso tritato.



- 5 Unite la passata e fate cuocere almeno 20 minuti unendo, quasi a cottura ultimata, il basilico rimasto.





6 Quando le melazane avranno rilasciato la loro acqua sciacquatele, asciugatele, passatele velocemente nella farina e successivamente nell'uovo battuto con una tazzina da caffè scarsa di acqua.





7 In una padella portate a temperatura l'olio di semi e friggere le fette di melanzana.



8 Con le melanzane fritte foderare uno stampo a ciambella di 30 cm di diametro.



9 Lessare la pasta al dente e condirla con un po' della salsa preparata.



10 Quando è ancora calda riempire lo stampo per metà e pigiare bene la pasta.



11 Tagliare a listarelle la mozzarella metterla sul primo strato di tagliolini e coprire con la restante pasta pressare ancora.



12 Richiudere i bordi delle melanzane.



13 Infornare a 180/200°C per 10-15 minuti (il tempo che la mozzarella si scioglia e leghi la pasta).

Sfornare e lasciare riposare qualche minuto.

Sfornare, servire a fette accompagnate con la salsa calda.



