

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.



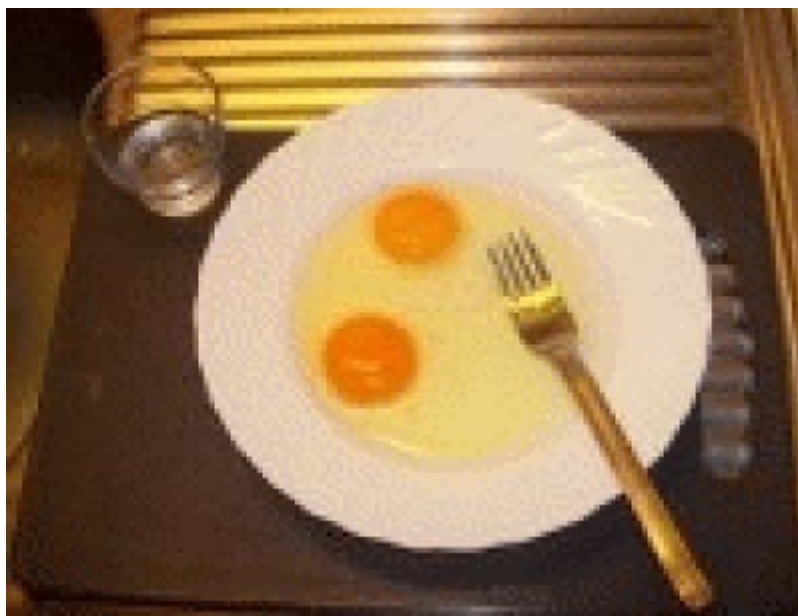
- 5 Unite la passata e fate cuocere almeno 20 minuti unendo, quasi a cottura ultimata, il basilico rimasto.





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.



