

PRIMI PIATTI

Bauletti di melanzane e tagliatelle

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

360 g di tagliatelle all'uovo
1-2 melanzane
200 g di mozzarella
400 g di salsa di pomodoro
3-4 cucchiai di parmigiano grattugiato
abbondante olio di semi
sale.

PREPARAZIONE



2 Lavate le melanzane e tagliatele a fette per il lungo.



3 In una padella portate a temperatura l'olio quindi friggere le melanzane.



4 In una pentola con abbondante acqua salata lessare la pasta.



5 Tagliare a dadini la mozzarella.

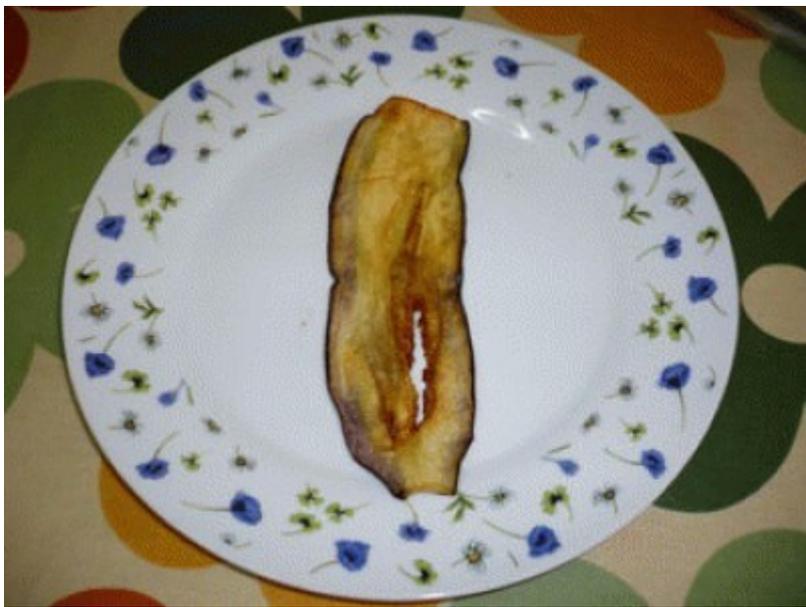


6 Ricoprite il fondo di una pirofila con un mestolo di salsa.



7 Scolate la pasta al dente e conditela con la salsa.

Sopra ogni fetta di melanzana mettete una forchettata di tagliatelle.



8 Sopra le tagliatelle mettete i dadini di mozzarella.



9 Arrotolate le melanzane e trasferite nella pirofila.



10 Cospargete con il parmigiano ed infornate a 200°C per circa 10-15 minuti.

