

PRIMI PIATTI

Cavatelli con bufala e melanzana

di: *ropa55*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

400 ml circa di passata di pomodoro

1 spicchio di aglio

qualche foglia di basilico

200 g di mozzarella di bufala

400 g di cavatelli

12 cucchiari di besciamella

1 melanzana

poca ricotta salata

sale

PREPARAZIONE

- 1** Fate restringere la passata con 1 spicchio di aglio, quando è ben ristretta unite qualche foglia di basilico.



2 In una pentola lessare i cavatelli al dente.



3 Tagliare la melanzana a fettine.



4 Grigliare con un filo di olio dopo averle salate.



5 Scolate la pasta quindi conditela con la passata e la besciamella.



- 6 Componete la teglia con prima uno strato di pasta poi mozzarella tagliata a fettine e melanzana e per ultimo altro strato di pasta una fetta di melanzana, besciamella e ricotta salata grattugiata.



7 Infornate a 200°C per 10 minuti.

