

PRIMI PIATTI

Cavatelli con bufala e melanzana

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 cucchiaini 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.

