

PRIMI PIATTI

Fiorentine alla rucola con melanzane rucola e ricotta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

Pasta di semola di grano duro in formato

"fiorentine" alla rucola

1 melanzana

pomodori pelati

rucola

1 cucchiaio di ricotta

1 spicchio d'aglio

olio extravergine d'oliva

sale.

PREPARAZIONE



2 Tagliare la melanzana a tocchetti senza sbucciarla e friggerla in padella con olio d'oliva.

Preparare a parte un sughetto con aglio olio e pelati, aggiungere le melanzane fritte, una manciata di rucola tritata e a fine cottura un cucchiaio di ricotta.



3 Lessare la pasta, scolarla e farla saltare nel sughetto.



NOTE