

PRIMI PIATTI

Pasta al forno con melanzane

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

600 g di elicoidali o penne rigate
4 melanzane
1 pezzo di pancetta
olive nere
2 mozzarelle
1 cipolla
pomodori pelati
farina
passata di pomodoro
olio d'oliva
basilico
parmigiano grattugiato
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare le melanzane a cubetti abbastanza grossi, metterli in uno scolapasta salare e lasciarle riposare girando ogni tanto.



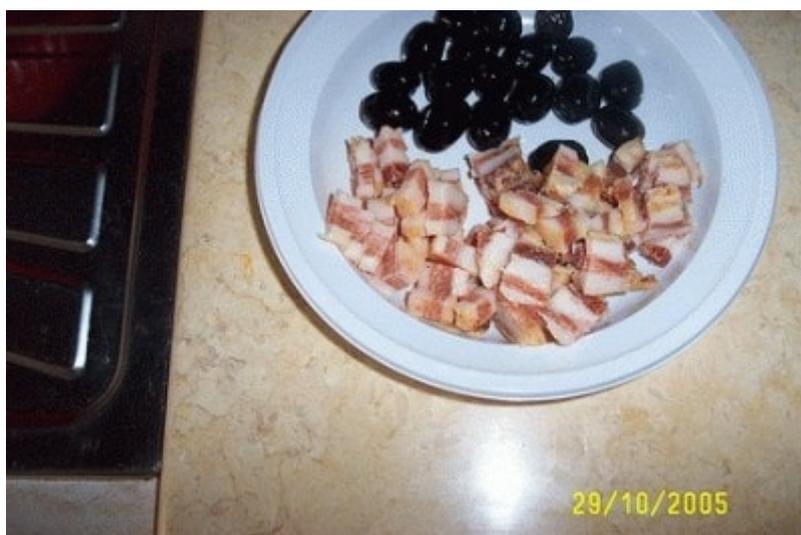
- 2 Nel frattempo preparare il sugo.



3 Passare i pelati.



4 Tagliare a cubetti la pancetta.



- 5 In un pentolino mettere l'olio, la cipolla finemente tritata e la pancetta e lasciare imbiondire per bene.



- 6 Poi aggiungere il pomodoro passato e lasciare andare la cottura per circa 30 minuti.



- 7 A cottura quasi terminata aggiungere le olive prive del nocciolo e il basilico.



- 8 Intanto risciacquare i dadini di melanzana, asciugarli passarli nella farina e friggerli in abbondante olio.





- 9 In una pentola con acqua salata a bollore calare la pasta e farla cuocere la metà dei minuti indicati sulla confezione. Scolarla, condirla con un po' di sugo.



- 10 Mettere un mezzo mestolo di sugo nella teglia e spargerlo dappertutto.



11 Versare metà della pasta in modo da ricoprire tutto il fondo della teglia.



12 Poi metà delle melanzane e una mozzarella tagliata a fette.



13 Versare un altro po' di sugo.



14 Quindi unire l'altra metà di pasta e coprire il precedente strato.



15 Completare con il resto delle melanzane, il sugo e una bella spolverata di parmigiano grattugiato.



16 fare un altro strato con la seconda mozzarella sempre fatta a fette.



17 Infornare a 200° per 20 minuti.



18 Servire ben caldo con la mozzarella filante.



NOTE