

PRIMI PIATTI

Pasta con le melanzane

di: *Marilena*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *15 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

350 g pasta
1 melanzana
3 cucchiari formaggio
2 cucchiari pane macinato
1 spicchio aglio
1 mozzarella
sugo passato
sale

PREPARAZIONE

1 Sbucciate la melanzana, fatela a striscioline, frigetela in olio bollente fino a farla.

Mettete la melanzana su carta assorbente da cucina .

Mettetela in una ciotola e aggiungete il formaggio, il pane macinato, il sale e l'aglio tritato finemente.

Preparare il sugo, a fine cottura aggiungete la mozzarella tagliata a dadini e fatela fondere.

Cuocete la pasta al dente, versatela nel sugo, aggiungete la melanzana, fate mantecare il tutto per qualche minuto.

Servite ben caldo.