

PRIMI PIATTI

## Pasta con le melanzane

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 cucchiaini formaggio  
2 cucchiaini pane macinato  
1 spicchio aglio  
1 mozzarella  
sugo passato  
sale

### PREPARAZIONE

**1** Sbucciate la melanzana, fatela a striscioline, friggetela 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.