

PRIMI PIATTI

# Pasta con melanzane e provola

di: *Susanna66*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **30 min**    COTTURA: **45 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



## INGREDIENTI

- 400 g di pasta corta
- 1 melanzana
- 350 g di provola
- poco basilico
- 400 g di salsa di pomodoro
- 3 cucchiai di olio extravergine di oliva
- 1 cipolla
- poco grana grattugiato
- abbondante olio di semi.

## PREPARAZIONE

- 1** Tritare la cipolla.

In una padella mettete l'olio con la cipolla e fate soffriggere leggermente, unite la salsa con il basilico e fate cuocere per circa 25 minuti.



**2** Tagliare a fette le melanzane e metterele in uno scolapasta con del sale a perdere l'acqua di vegetazione per 30 minuti.

In una padella portate a temperatura l'olio di semi e fate friggere le melanzane, posatele sopra della carta assorbente e tagliare a striscioline.

Grattugiare la provola e lavare il basilico.



- 3 In una pentola con abbondante acqua salata lessare la pasta, quando è al dente scolatela ed unitela alla salsa, unite la melanzana, la provola, il basilico ed il grana.



- 4 Mescolare e servire.

