

PRIMI PIATTI

Penne rigate al forno con melanzane e scamorza

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**

DIFFICOLTÀ: **bassa**

COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

PENNE RIGATE o altro tipo di pasta corta a piacere - 400 gr

MELANZANE 600 gr

POMODORI PELATI 800 gr

PROSCIUTTO COTTO A DADINI 120 gr

MOZZARELLA DA PIZZA 200 gr

SCAMORZA AFFUMICATA 250 gr

GRANA GRATTUGIATO 60 gr

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

FOGLIE DI BASILICO a piacere -

SPICCHIO DI AGLIO 1

Se siete alla ricerca di un primo piatto perfetto per quando avete ospiti a pranzo, le penne rigate al forno con melanzane e scamorza sono ciò che fa per voi. In effetti questo primo piatto fa fare un figurone anche a chi non è molto esperto in cucina. Si può preparare in anticipo e servirlo al momento giusto.

Questo primo al forno fa sempre colpo e non è per nulla difficile da realizzare, anzi!

Provate questa versione rustica e ci darete senz'altro ragione. Se poi cercate altre idee di primi al forno, eccone di nuove imperdibili:

risotto ripassato in forno

Preparazione

- 1 riducete a dadini la mozzarella e la scamorza





- 2** In una padella antiaderente fate scaldare un giro d'olio extravergine d'oliva e aromatizzato con lo spicchio di aglio aggiungete nella padella le melanzane a cubetti e, fatele soffriggere per pochi minuti. Togliete l'aglio con una forchetta. Versate nella padella i pomodori pelati spezzettati, aggiustate con un pizzico di sale. aromatizzate con le foglioline di basilico spezzettate a mano. Fate cuocere fino a quando le melanzane diventano belle morbide circa 15 minuti.





3 Portate a bollire in una capace pentola l'acqua. Una volta che l'acqua avrà raggiunto il bollore

salatela e mettete in cottura la pasta. Lasciate cuocere la pasta per pochi minuti, metà del tempo

Scolate la pasta e saltatela in padella con le melanzane unite il prosciutto cotto.





- 4 trasferite in una pirofila unta di olio fate uno strato di pasta, unite metà della mozzarella metà del grana e della scamorza. formate un altro strato e terminate gli ingredienti.







- 5 in forno preriscaldato statico a 200°C, cuocete per circa 20 minuti. Trascorso il tempo indicato, sfornate e, prima di servirla, lasciatela riposare per qualche minutino fuori dal forno.

