

PRIMI PIATTI

Penne rigate al forno con melanzane e scamorza

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

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



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. Scopri le nostre migliori [ricette con le melanzane](#).

Questo primo al forno fa sempre colpo e non è per nulla difficile da realizzare, come le [melanzane sott'olio](#) che ti permettono di avere le melanzane sempre gustose, anche fuori stagione.

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](#)

[pasta mozzarella e pomodori al forno](#)

[Pasta al forno con le melanzane](#)

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

PREPARAZIONE

- 1 Per fare la ricetta delle penne rigate al forno per prima cosa 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 bollore 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 ora 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.

