

PRIMI PIATTI

Penne rigate al forno con melanzane e scamorza

di: *Vaniglia&Cannella80*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Penne rigate al forno con melanzane e scamorza

INGREDIENTI

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

MELANZANE 2

POMODORI PELATI 800 gr

PROSCIUTTO COTTO 120 gr

MOZZARELLA 150 gr

SCAMORZA 120 gr

GRANA GRATTUGIATO

SALE

PEPE

PEPERONCINO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2

cucchiaini da tavola

ORIGANO

FOGLIE DI BASILICO 4

PREPARAZIONE

- 1** Per preparare le penne rigate al forno con melanzane e scamorza da prima: tagliate le melanzane a cubetti piuttosto piccoli, dopo averle lavate.
- 2** In una padella antiaderente fate scaldare un giro d'olio extravergine d'oliva e aromatizzatelo con il peperoncino spezzettato, aggiungete nella padella le melanzane a cubetti e, fatele soffriggere per pochi minuti. Versate nella padella i pomodori pelati, aggiustate con un pizzico di sale e aromatizzate con una macinata di pepe. Fate cuocere fino a quando le melanzane diventeranno belle morbide. A fine cottura aromatizzate con una spolverata di origano e con le foglioline di basilico spezzettate a mano. Allontanate da fuoco e tenete da parte il sugo.
- 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.
- 4** Nel frattempo tagliuzzate il prosciutto cotto e, riducete a dadini la mozzarella e la scamorza.
- 5** Scolate la pasta e mettetela in una pirofila da forno, condite con il sugo di melanzane e spolverate con il grana grattugiato, poi unite la scamorza a dadini e il prosciutto cotto tagliuzzato. Amalgamate per bene, infine cospargete il tutto con i dadini di mozzarella e spolverate nuovamente con il grana grattugiato.
- 6** Coprite la pirofila con la carta stagnola e, trasferite in forno preriscaldato statico a 180/200°C, cuocete per circa 20 minuti. Trascorso il tempo indicato, sfornate e, prima di servirla, lasciatela riposare per qualche minutino fuori dal forno.