

PRIMI PIATTI

Pennette con melanzane e mozzarella

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le pennette con melanzane e mozzarella sono un grande classico della cucina meridionale. Si contendono i natali la Sicilia e la Campania, ma entrambe le regioni hanno di certo aggiunto il loro apporto. Buono in ogni occasione è in estate che questo piatto dà il meglio di sé. Scopri le nostre migliori [ricette con le melanzane](#).

Provate questa ricetta squisita e vedrete che successo sulla vostra tavola!

Se amate questo ortaggio e cercate altre ricette con le melanzane, ecco alcune idee imperdibili:

[melanzane alla scapece](#)

[melanzane al forno](#)

[melanzane ripiene semplici](#)

INGREDIENTI

PENNETTE 400 gr

MOZZARELLA 250 gr

MELANZANE 600 gr

POMODORI CILIEGINI 200 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

BASILICO

PECORINO ROMANO a piacere -

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

OLIO DI ARACHIDI

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta delle pennette melanzane e mozzarella per prima cosa dividete a metà i pomodorini e tagliate a dadini la mozzarella.







- 2** In una padella portate a temperatura di circa 180°C, l'olio di arachidi, tuffate i cubotti di melanzane, nell'olio bollente e fateli dorare bene da tutti i lati. Scolate le melanzane e lasciate eliminare l'olio in eccesso.





- 3** Portate a bollore l'acqua in una capace pentola e, appena l'acqua avrà raggiunto il bollore mettete a lessare le pennette. Portate come al solito a cottura al dente





4 Intanto Versate e fate scaldare in un'altra padella antiaderente dai bordi alti, un giro d'olio extravergine d'oliva e, aromatizzate l'olio con uno spicchio d'aglio sbucciato intero. aggiungete i pomodorini tagliati a metà nella padella con l'olio caldo e l'aglio e fateli saltare rapidamente, per pochi istanti. Aggiungete nella padella le foglie di basilico spezzettate a mano e, unite anche le melanzane fritte, scolate d'olio di frittura. Regolate con un pizzico di sale e aggiungete basilico a gusto eliminate lo spicchio d'aglio dal condimento e, Una volta che la pasta è arrivata a cottura, scolatela direttamente nella padella con il condimento e, fate amalgamare e insaporire bene il tutto a fuoco dolce.

Allontanate la padella dal fuoco e fate intiepidire leggermente. Aggiungete la mozzarella tagliata a dadini in padella e amalgamate bene rapidamente.









5 Impiattate e servite con il pecorino grattugiato.

