

PRIMI PIATTI

Sformato di pasta con le melanzane

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Lo sformato di pasta con le melanzane è una ricetta della tradizione italiana che unisce la bontà della pasta al ricco sapore delle melanzane. Lo sformato di pasta con le melanzane è un piatto ideale per le cene in famiglia o per impressionare gli ospiti con la sua combinazione di sapori intensi e sfiziosi.

Lo **sformato di pasta**, così come il [timballo](#), è una preparazione che risale a tempi antichi, quando i **pasticci di pasta** venivano preparati per celebrare occasioni speciali. L'aggiunta delle melanzane dona a questa ricetta un tocco mediterraneo, che ricorda un po' il sapore della [pasta alla Norma](#) ma cotta al forno.

Vediamo insieme come si prepara in modo facile questo delizioso sformato di pasta con le melanzane.

INGREDIENTI PER LO SFORNATO DI PASTA CON LE MELANZANE

RIGATONI 500 gr
PASSATA DI POMODORO 500 gr
PARMIGIANO REGGIANO 70 gr
CIPOLLE 30 gr
MOZZARELLA 2
MELANZANE 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
OLIO DI SEMI PER FRITTURA
BASILICO 10 foglie
PEPE NERO

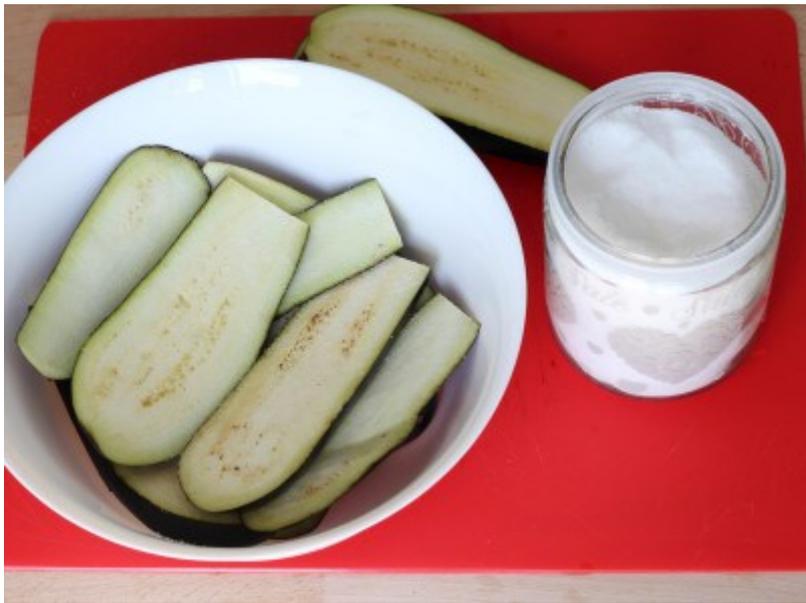
COME SI FA LO SFORNATO DI PASTA CON LE MELANZANE

1 Per la realizzazione dello sformato di pasta con le melanzane, per prima cosa dovrai far spurgare le melanzane mettendole sotto sale, questa operazione servirà ad eliminare il retrogusto amaro.

Prendi le melanzane, di tipo allungato, lavale sotto l'acqua corrente ed elimina la calotta spinosa.

Taglia le melanzane a fette spesse circa 1 cm. prendi una ciotola e crea uno strato di melanzane, cospargi con sale fino, circa un cucchiaino. Crea un altro strato di melanzane e altro sale.

Procedi in questo modo fino al termine delle melanzane. Lascia riposare per circa un'ora.



2 Nel frattempo prepara il sugo di pomodoro al basilico.

In una pentola versa un filo di olio di oliva e la cipolla tritata. Lascia soffriggere fin quando non diventerà traslucida, semitrasparente. A questo punto, aggiungi la passata di pomodoro, sale, pepe e 5 foglie di basilico. Mescola, copri con un coperchio lasciandolo semiaperto e lascia cuocere per circa 20 minuti. Mescola di tanto in tanto con un cucchiaio di legno. A fine cottura, aggiusta di sale e aggiungi le restanti foglie di basilico.



3 Trascorso il tempo di riposo delle melanzane, sciacquale sotto l'acqua corrente e poi strizzale tra le mani. Adesso le puoi friggere:

In una padella versa dell'olio di semi, sistema uno strato di melanzane e friggile fino a doratura, prima da un lato e poi dall'altro. Disponi le melanzane fritte in uno scolapasta per eliminare l'olio in eccesso.

Metti sul fuoco una capiente pentola con dell'acqua salata. Raggiunto il bollore, versa la pasta e fai cuocere fino a metà cottura. Intanto affetta le mozzarelle.

Quando la pasta sarà pronta, scolala e versala in un recipiente capiente. Aggiungi il sugo di pomodoro, il parmigiano (lasciane un cucchiaino da parte) e mescola.



- 4 Prendi uno stampo per plumcake o una teglia con i bordi alti. Fodera lo stampo con le melanzane fritte facendole fuoriuscire dai bordi. Riempi con della pasta fino a metà dello stampo.



- 5 Aggiungi la mozzarella a fette e ricopri con altra pasta fino ad arrivare in superficie. Chiudi le melanzane verso l'interno e crea un coperchio con altre melanzane. Aggiungi poco sugo di pomodoro in superficie e il restante parmigiano.



6 Fai cuocere lo sformato di pasta con le melanzane in forno statico, nel ripiano centrale, alla temperatura di circa 220°C per circa 30 minuti.

Servi lo sformato di pasta con le melanzane ben caldo e filante, sarà buono anche da freddo se vorrai consumarlo in un secondo momento.



CONSERVAZIONE

Lo sformato di pasta con le melanzane si può conservare in frigorifero fino a 48 ore ben chiuso ermeticamente. Si può conservare anche in freezer fino a 2 mesi. Per scongelare basterà mettere lo sformato di pasta con le melanzane direttamente in forno da congelato a una temperatura di 200° C per circa 20/25 minuti.

SE TI È PIACIUTO LO SFORNATO DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA,

[Parmigiana di melanzane](#)

[Melanzane ripiene](#)

[Lasagne](#)

[Frittata di pasta](#)

PROVA ANCHE QUESTE RICETTE:

Caponata di melanzane