

PRIMI PIATTI

# Sformato di pasta con le melanzane

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia / Puglia**

DOSI PER: **4 persone**

DIFFICOLTÀ: **media**

COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

SEDANI RIGATI 400 gr

MELANZANE 500 gr

POMODORI 2 kg

MOZZARELLA 1 kg

PARMIGIANO REGGIANO

CIPOLLE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

SALE

## PER LE POLPETTINE

CARNE MACINATA DI VITELLO 200 gr

MOLLICA DI PANE 200 gr

LATTE INTERO 1 bicchiere

UOVA 1

SALE

## Preparazione

- 1 Soffriggere la cipolla in poco olio, unire la salsa ed il sale e lasciar cuocere per mezz' ora circa. Tagiare le mozzarelle a piccoli pezzi. Preparare l' impasto delle polpettine amalgamando tutti gli ingredienti, friggerle e passarle nel sugo per farle insaporire.  
Tagiare le melanzane a fette sottili, friggerle e, quando sono ancora calde, foderare un tegame

tondo da forno.

Lessare la pasta in abbondante acqua salata e scolarla a metà cottura. Dopo aver messo da parte un pò di sugo, condire la pasta con i vari ingredienti, sistemarla nel tegame foderato di melanzane e versare il sugo rimasto. Infornare in forno ben caldo per 30 minuti circa. Capovolgere il tegame in un piatto da portata, e porre al centro dello sformato di pasta un ciuffetto di basilico.

Servire caldo.