

Cestino Di Pasta E Melanzane

Lavate le melanzane, tagliatele a fettine e mettetele su un tagliere inclinato, cosparsa di sale affinché perdano il liquido amaro. Intanto preparate un sugo di pomodoro soffriggendo l'aglio e la cipolla tritata in olio d'oliva, poi unite i pelati. Fate cuocere 20 minuti, salate, pepate e insaporite con l'origano. Mentre il sugo cuoce, in una padella con olio bollente, frigate la metà delle fette di melanzana dopo averle accuratamente asciugate. Lessate le mezze penne al dente, scolatele e conditele con il sugo di pomodoro e le melanzane fritte. Con le restanti melanzane crude, foderate una pirofila, riempitela con la pasta e mettetela in forno caldo a 180 gradi per 20 minuti. Sfornate il 'cesto' su un piatto di portata e servite.

Ingredienti

400 G Pasta Tipo Mezze Penne
3 Melanzane
Pomodori Pelati
Origano
1 Spicchio Aglio
1/2 Cipolla
Formaggio Pecorino Dolce
Olio D'oliva
Pepe
Sale

Note

Preparazione: 45 minuti.