PASTA ALLA PARMIGIANA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo mezzi rigatoni,
- 4 melanzane,
- pomodoro,
- formaggio parmigiano,
- olio d'oliva,
- aglio,
- 250 g di mozzarella,
- sale.

Sbucciare le melanzane, tagliarle a rondelle, salarle e lasciarle per circa un'ora a fare acqua.
friggerle poi in olio bollente.
Preparare il sugo con olio, aglio, pomodoro e basilico.
Cuocere la pasta al dente, condirla, disporne uno strato in una pirofila unta d'olio, ricoprire con uno strato di melanzane, con fette di scamorza e cospargere di parmigiano; ripetere fino ad esaurire gli ingredienti.
Terminare con melanzane, sugo e formaggio.
Far gratinare al forno.