BUCATINI ALLE MELANZANE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di bucatini,
- 2 melanzane,
- 1 cipolla,
- 50 g di mozzarella,
- 1/2 dado,
- prezzemolo,
- olio,
- sale,
- pepe.

Tagliare le melanzane a cubetti e metterle sotto sale per circa 30 minuti.
Far appassire nell'olio la cipolla e il prezzemolo tritati, unire le melanzane e il dado e pepare.
Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolarla al dente, condirla con la mozzarella tagliata a dadini e la salsa di melanzane.