CONCHIGLIONI DI MELANZANE

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di pasta tipo conchiglioni,
- 4 melanzane lunghe,
- 300 g di formaggio filante,
- olio d'oliva,
- pasta d'acciughe,
- 1 scatola di pomodori pelati,
- carota,
- sedano,
- cipolla,
- formaggio parmigiano grattugiato,

Mondate e sbucciate le melanzane, tagliatele a fettine sottili nel senso della lunghezza e mettetele a spurgare con poco sale.
Nel frattempo preparate il sugo: mondate gli odori e tritateli con la mezzaluna.
Fate imbiondire il soffritto e aggiungete i pomodori pelati passati o a pezzi (come più vi aggrada) salate e fate cuocere fino a quando il sugo si sarà ristretto.
Friggete le melanzane in olio bollente e mettetele ad asciugare su carta assorbente.
Tagliate il formaggio a listarelle e ponete ogni pezzetto su una melanzana precedentemente spalmata con pasta d'acciughe.
Formate degli involtini.
Lessate la pasta in acqua bollente e scolatela molto al dente.
Fatela asciugare su un canovaccio di lino, riempite ogni conchiglione con un involtino di melanzana , sistemate la pasta in una pirofila, cospargetela con il sugo, spolverizzate il parmigiano e infornatela a 180 gradi per 15 minuti (3 minuti di grill).