FARFALLE DEL PIZZAIOLO

Ingredienti per 6 persone:

- 400 g di pasta tipo farfalle,
- 1 melanzana,
- 1 peperone,
- 1 vasetto di salsa di pomodoro alle olive già pronta,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 mozzarella,
- 3 cucchiai di formaggio grana grattugiato,
- 1 noce di burro,
- peperoncino,
- olio d'oliva,
- sale.

Lavare, mondare e tagliare a dadini la melanzana e il peperone e farli rosolare con olio, aglio e peperoncino; quando saranno teneri salare.
Lessare la pasta e intanto scaldare la salsa di pomodoro.
Scolare la pasta e condirla con 1 noce di burro e 3 cucchiai di grana.
Trasferirla a strati in 1 teglia, alternando ogni strato con salsa alle olive, melanzane e peperoni e mozzarella a dadini.
Passare in forno per 10 minuti e servire.