

GNOCCHETTI SARDI CON MELANZANE E RICOTTA MUSTIA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo gnocchetti freschi di acqua e farina,
- 3 melanzane lunghe,
- 3 pomodori maturi,
- 80 g di ricotta mustia,
- olio d'oliva extra-vergine,
- aglio,
- peperoncino,
- prezzemolo,
- basilico,
- sale marino.

Tagliare a dadini le melanzane e trifolarle con aglio, olio, peperoncino e prezzemolo tritato; unire all'ultimo i pomodori spellati e tagliati a dadini e farli cuocere 4-5 minuti, aggiustando di sale.
Scolare la pasta al dente e condirla con l'intingolo di melanzane, la ricotta a scaglette e il basilico.