

PASTA ALLE MELANZANE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 3 melanzane,
- aglio,
- pomodori maturi,
- basilico,
- 1 mozzarella grande,
- formaggio parmigiano reggiano,
- 400 g di pasta tipo fusilli.

Tagliare le melanzane a listarelle, disporle in un colino cosparse l'acqua amara.

Lavare le melanzane, strizzarle, mettere in una padella l'aglio e un po' di olio, farlo rosolare.

Togliere l'aglio e mettere le melanzane nella padella e farle cuocere da sole per un certo tempo senza aggiungere acqua.

In un altro tegame mettere i pomodori pelati e tagliati a pezzetti, farli cuocere fino a quando avranno perso tutta l'acqua.

Aggiungere i pomodori alle melanzane, aggiustare di sale e proseguire la cottura.

Lessare la pasta piuttosto al dente, condirla con il sugo, la mozzarella tagliata a dadini e il parmigiano, disporla in una teglia e passarla in forno per qualche minuto dopo aver cosperso la pasta con basilico tritato.