SPAGHETTI CON MELENZANE E PROSCIUTTO CRUDO

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo spaghetti,
- 400 g di pomodori ben maturi,
- 1 melanzana di 350 g,
- 150 g di cipolla tritata,
- 8 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 2 spicchi di aglio,
- 8 foglie di basilico,
- 1 rametto di maggiorana fresca,
- sale.

Fate appassire la cipolla nell'olio, aggiungete la maggiorana e la melanzana tagliata a bastoncini, salare e lasciar cuocere per 5 minuti.

Passare i pomodori e l'aglio con un passaverdura.

In una terrina mettere le melanzane, il pomodoro, il basilico e gli spaghetti cotti al dente.

Amalgamare il tutto e servire con un goccio di olio crudo per ogni piatto.