

SPAGHETTI CON RICOTTA E MELANZANE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 melanzane sode,
- olio d'oliva,
- burro,
- aglio,
- abbondante passato di pomodoro,
- basilico spezzettato,
- sale,
- pepe,
- pasta tipo spaghetti.

Lavare, affettare due melanzane sode, cospargerle di sale, lasciare fare acqua in uno scolapasta.

Asciugarle, rosolarle con olio e burro, aglio a piacere; cospargerle con abbondante passato di pomodoro, basilico spezzettato, sale e pepe.

Portare a giusta cottura, aggiungere la ricotta ed usare per condire spaghetti.

E' squisito freddo.