

TIMBALLO SICILIANO

Ingredienti per 4 persone:

- 3 melanzane lunghe,
- 300 g di pasta tipo penne,
- 2 uova sode,
- 100 g di piselli surgelati,
- 400 g di polpa di pomodoro,
- formaggio grana grattugiato,
- 1 cucchiaio di basilico tritato,
- 1 mozzarella,
- 1 cipolla,
- 1 carota,
- sedano,
- burro,
- sale,
- pepe,
- olio d'oliva extra-vergine.

Lavate le melanzane, tagliatele nel senso della lunghezza a fette dello stesso spessore di mezzo cm, cospargetele di sale grosso e mettetele su un tagliere inclinato perché perdano la loro acqua.

Fate appassire la carota, una costola di sedano e la cipolla tritata, poi unitevi il pomodoro e i piselli.

Salate, pepate e cuocete per 20 minuti.

Lavate e asciugate le melanzane, spennellatele d'olio e fatele grigliare.

Lessate la pasta, e conditela con il sugo, il basilico, la mozzarella a dadini e grana.

Foderate uno stampo con carta da forno, ricoprite fondo e pareti con metà delle melanzane e rovesciatevi metà della pasta e unitevi le uova a spicchi.

Coprite con la pasta rimasta e ultimate con le melanzane avanzate e una spolverizzata di grana.

Mettete in forno caldo a 190°C per trenta minuti.

Sformate il timballo e servite subito.