

TAGLIATELLE ALLE MELANZANE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo tagliatelle fresche,
- 2 melanzane,
- 80 g di prosciutto cotto,
- 1 spicchio di aglio,
- prezzemolo,
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro,
- panna,
- formaggio grattugiato,
- burro,
- sale,
- pepe.

Tagliate le melanzane a cubetti, sbollentateli, scolateli.

In una padella sciogliete circa 50 g di burro, rosolatevi lo spicchio d'aglio e il prezzemolo tritati; unite il prosciutto a dadini, fate insaporire e aggiungete i cubetti di melanzana; salate, pepate, colorate con un cucchiaino di concentrato diluito in un po' d'acqua.

Cuocete un quarto d'ora, poi amalgamate con la panna.

Lessate le tagliatelle, conditele con il sugo, servite con il formaggio.