FAGOTTINI DI MELANZANE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 2 melanzane grandi,
- 400 g di pasta tipo tagliolini all'uovo,
- 6 pomodori da sugo,
- cipolla,
- aglio,
- basilico,
- 1 cucchiaino di estratto per brodo,
- 1/2 bicchiere di latte,
- burro,
- 1 spolverata di formaggio parmigiano grattugiato,
- poco olio d'oliva,
- 1 confezione di besciamella pronta,
- sale grosso.

Mondate e tagliate a fette sottili le melanzane nel senso della lunghezza.

Disponete le fette su un piatto ben coperte di sale grosso e copritele con qualcosa di pesante.

Collocate il piatto in modo che stia inclinato per far scolare l'acqua di vegetazione delle melanzane.

Preparate il sugo soffriggendo un cucchiaio di trito d'aglio e cipolla in poco olio.

Aggiungete i pomodori a pezzi e cuocete a fiamma bassa.

Quando i pomodori saranno sfatti, aggiungete mezzo bicchiere di latte e l'estratto per brodo.

Mescolate e lasciate cuocere a fiamma molto bassa.

Cuocete i tagliolini e scolateli a metà cottura.

Fateli saltare in padella con metà del sugo.

Sciacquate bene le melanzane, avvolgetele intorno a grosse forchettate di tagliolini e disponete i fagottini in una teglia da forno imburrata.

Copriteli con la besciamella, il resto del sugo, una spolverata di parmigiano e fiocchetti di burro.

Fate gratinare per 10 minuti in forno a 180 gradi.