
BUCATINI CON FUNGHI E MELANZANE

Ingredienti:

- 400 g di bucatini,
- 500 g di polpa di pomodoro,
- 200 g di funghi,
- 30 g di burro,
- 80 g di parmigiano,
- 2 melanzane di media grandezza,
- 2 spicchi d'aglio,
- qualche fogliolina di basilico,
- qualche fogliolina di salvia.

Pelare le melanzane, farle a fettine e metterle per 1/2 ora a fare l'acqua, pulire i funghi e farli a dadini. Versare in un tegame 1/2 dl d'olio, unire l'aglio, la salvia ed il basilico e farli leggermente imbiondire fuoco moderato, aggiungere la polpa di pomodoro tritata, condire con sale e pepe e far cuocere per circa 20 minuti. Friggere le melanzane, in un altro recipiente far dorare in poco olio i funghi, condirli con sale e pepe e farli cuocere unendo un po' di acqua calda. Lessare i bucatini, condirli con burro e parmigiano e mescolare bene; ricoprirli poi con le melanzane, i funghi e la salsa di pomodoro.