

CONCHIGLIONI DI MELANZANE

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di pasta tipo conchiglioni,
- 4 melanzane lunghe,
- 300 g di formaggio filante,
- olio d'oliva,
- pasta d'acciughe,
- 1 scatola di pomodori pelati,
- carota,
- sedano,
- cipolla,
- formaggio parmigiano grattugiato,

Mondate e sbucciate le melanzane, tagliatele a fettine sottili nel senso della lunghezza e mettetele a spurgare con poco sale.

Nel frattempo preparate il sugo: mondate gli odori e tritateli con la mezzaluna.

Fate imbiondire il soffritto e aggiungete i pomodori pelati passati o a pezzi (come più vi aggrada) salate e fate cuocere fino a quando il sugo si sarà ristretto.

Friggete le melanzane in olio bollente e mettetele ad asciugare su carta assorbente.

Tagliate il formaggio a listarelle e ponete ogni pezzetto su una melanzana precedentemente spalmata con pasta d'acciughe.

Formate degli involtini.

Lessate la pasta in acqua bollente e scolatela molto al dente.

Fatela asciugare su un canovaccio di lino, riempite ogni conchiglione con un involtino di melanzana, sistemate la pasta in una pirofila, cospargetela con il sugo, spolverizzate il parmigiano e infornatela a 180 gradi per 15 minuti (3 minuti di grill).