



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

FUSILLI ALLA MELANZANA

cucinoeraconto.blogspot.it



Ingredienti:

350 g di fusilli

1 melanzana grande

1 barattolo di pomodori pelati

1 rametto di prezzemolo

1 cubetto di burro

Scaglie di Parmigiano Reggiano (Facoltativo) q.b.

Olio Extravergine di Oliva Dante q.b.

sale q.b.

Preparazione:

Mettere a cuocere il fusilli in acqua bollente salata, tagliate la melanzana a cubetti e mettete a soffriggere in padella con olio extravergine di oliva. Aggiungete un cubetto di burro e far saltare fino a che diventino dorati, aggiungete il pomodoro. Salate e aggiungete un altro filo di olio e un po' di acqua di cottura, lasciar cuocere per qualche minuto. Alla fine della cottura aggiungete il prezzemolo, scolate la pasta e amalgamate bene il sugo nei fusilli. Se volete mettere qualche scaglia di parmigiano reggiano, servite.

