



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

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

GRATIN TRICOLORE DI PASTA CON VERDURE E MOZZARELLA

dolcimanontropo.blogspot.it



Ingredienti:

150 g di pasta formato tubetti
1/2 melanzana viola
1/2 peperone rosso
1/2 peperone verde
1/2 peperone giallo
1 mozzarella
50 g di parmigiano grattugiato
3 cucchiari di pane grattugiato
Olio Extravergine di Oliva Dante
sale e pepe

Preparazione:

Pulite le verdure e tagliate a fette di mezzo cm di spessore le melanzane e a falde i peperoni; arrostiteli sulla griglia e condite con il sale. Tagliatele quindi a striscioline. Tagliate anche a dadini la mozzarella. Lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela molto al dente, versatela in un'insalatiera e conditela con l'olio e lasciate intiepidire. Unite le verdure, la mozzarella, metà parmigiano e mescolate il tutto. Adagiate la pasta in una teglia antiaderente cercando di formare un unico strato. Cospargete con il resto del parmigiano e con il pane grattugiato, irrorate con un filo di olio e mettete in forno già caldo a 200° per 15 minuti circa. Accendete quindi il grill e fate gratinare per altri 5 minuti (la superficie dovrà risultare dorata). Sfornate, lasciate riposare per qualche istante e servite.

