



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## FUSILLI ALLE MELANZANE E BESCIAMELLA

[lempiriciricettedinonnapapera.blogspot.it](http://lempiriciricettedinonnapapera.blogspot.it)



### Ingredienti:

400 g di fusilli

2 melanzane

250 ml di besciamella

sale, pepe

prezzemolo

Olio Extravergine d'Oлива Dante

### Preparazione:

Sbucciare le melanzane e tagliarle a cubetti, metterle sotto sale per circa mezz'ora. Intanto mettere a bollire l'acqua per la pasta. Sciacquare le melanzane e metterle a rosolare in una padella con un filo d'olio. Quando diventano morbide aggiungere la besciamella, un po' di pepe ed il prezzemolo tritato. Scolare la pasta e versarla nel condimento. Mescolare bene e servire.

