



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

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

PASTA AL FORNO CON MELANZANE

blog.giallozafferano.it/lapasticciona/



Ingredienti per 4 persone:

400 g di pasta (tipo penne)
1 bottiglia di passata di pomodoro
3 melanzane grandi già pulite e tagliate a fette
200 g di salame dolce casalingo
300 g di formaggio a pasta tenera
50 g di formaggio grattugiato
qualche foglia di basilico
uno spicchio di aglio tritato
q.b. di pepe nero in polvere
q. b. di peperoncino piccante (facoltativo)
q.b. di sale marino iodato fino
q.b. di Olio Extravergine di Oliva Dante

Preparazione:

Innanzitutto, prendete le melanzane tagliate a fette e friggetele in abbondante olio extravergine di oliva; una volta fritte, salate leggermente le melanzane a fette e mettete da parte. In una pentola preparate il sugo: fate soffriggere l'aglio e l'olio extravergine di oliva, dopodiché aggiungete la passata di pomodoro, il sale, il pepe nero, il peperoncino ed il basilico, quindi, fate cuocere lentamente. Nel frattempo, fate cuocere in abbondante acqua salata la pasta; una volta cotta, versatela in una ciotola capiente e conditela con un po' di sugo preparato. Prendete 4 pirofile individuali, cospargendone il fondo con il sugo preparato, quindi, adagiatevi qualche fetta di melanzana e distribuite uniformemente la pasta condita: cospargete con il formaggio grattugiato (potete usare il parmigiano reggiano o il grana padano) ed aggiungetevi il formaggio tagliato a fette e il salame dolce, quindi, ponetevi nuovamente le melanzane e la pasta, ripetendo tutte le fasi dell'operazione precedente. Mettete tutto in forno a 220 – 230 ° per 20 – 25 minuti circa; una volta cotta, togliete dal forno la pasta e fate raffreddare per alcuni minuti, dopodiché servite a tavola.

DANTE



oio

vero