



PACCHERI RIPIENI DI RICOTTA MELANZANE E PROVOLA

blog.giallozafferano.it/lacucinadiannama/



Ingredienti per 6 persone:

500 g di paccheri
800 g di melanzane
300 g di provola
400 g di ricotta
100 g parmigiano grattugiato
1 passata di pomodoro
3 cucchiai Olio evo Dante
1 spicchio d'aglio
basilico
sale e pepe
1 uovo intero + 1 tuorlo
Olio Olita per friggere

Preparazione:

Lavate le melanzane, tagliatele a dadini e mettetele in acqua e sale per 20 minuti circa (1 melanzana sbucciatela e conservate la buccia che vi servirà dopo fritta per guarnire). Nel frattempo preparate un sugo soffriggendo l'aglio (che poi toglierete) nell'olio, aggiungete la passata diluita in mezza bottiglia d'acqua, sale e abbondante basilico. Cuocete per circa 20 minuti. Premete le melanzane e friggetele un po' alla volta in abbondante olio adagiandole man mano in un piatto ricoperto da carta di cucina per eliminare l'eccesso d'unto. Friggete le bucce di melanzana. In una ciotola stemperate la ricotta con metà parmigiano, le uova, un mestolo di sugo, sale e pepe. Unite le melanzane fritte e la provola tagliata in piccolissimi dadi. Lessate molto al dente i paccheri, scolateli e conditeli con un mestolo di sugo. Con un cucchiaino riempiete ogni pacchero con il ripieno preparato mettendoli in una teglia rotonda a cerniera, dove avrete messo un po' di sugo, e posizzarli uno accanto all'altro in senso verticale (in piedi per capirci meglio). Ricoprirli con abbondante sugo e una spolverata di parmigiano e infornare a 200° per 30 minuti. Aspettate qualche minuto prima di aprire la cerniera, decorate con le bucce di melanzana fritte e buon appetito!