



NIDI DI TAGLIATELLE PROSCIUTTO E MELANZANE

blog.giallozafferano.it/lianina/



Ingredienti:

pasta tipo tagliatelle a nido
300 g di prosciutto cotto a dadini
250 ml di besciamella
1 melanzana
400 ml di passata di pomodoro
Olio Extra vergine di Oliva Dante
sale
1 cucchiaino di zucchero
200 g di mozzarella

Preparazione:

Innanzitutto procediamo a fare il sugo di pomodoro per le nostre tagliatelle: in un tegame versiamo l'olio extravergine di oliva dante e versiamo la passata di pomodoro. Regoliamo di sale e zucchero e lasciamo cuocere circa 20 minuti a fuoco lento. Ora tagliamo la melanzana a cubetti e soffriggiamola in olio di semi di girasole. Scoliamo e lasciamo assorbire la melanzana a cubetti su di un foglio di carta assorbente. Prendiamo adesso una teglia e versiamo alla base un mestolo di sugo di pomodoro. Disponiamo i nidi di tagliatelle sul fondo e sopra di essi mettiamo il prosciutto, le melanzane e la mozzarella a dadini. Versiamo la besciamella e due mestoli di sugo di pomodoro. Inforniamo a 170° per circa 30/40 minuti.