

Pasta con le melanzane

Ingredienti

Per 4 persone

- 400g maccheroncini
- 300g melanzane
- 500g pomodori maturi
- aglio
- basilico
- olio di oliva
- sale



Preparazione: mondate le melanzane, lavatele, tagliatele a pezzi e su un piatto, spruzzate di sale, lasciate che diano l'acqua per una oretta.

Tritate finemente l'aglio e immergete per qualche minuto in acqua bollente i pomodori, dopo spellateli e tritateli grossolamente.

In una casseruola di terracotta, soffriggete con un pò d'olio l'aglio e mettete le melanzane strizzate. Quando saranno dorate toglietele con il mestolo forato e tenetele da parte, in caldo.

Nel fondo di cottura mettete i pomodori, salate, cuocete per 15 minuti e alla fine aggiungete le melanzane e qualche fogliolina di basilico, insaporendo al fuoco ancora per qualche minuto.

Avrete intanto fatto cuocere, i maccheroncini, in molta acqua salata. Scolateli cotti al dente, conditeli con la salsa.