

Pasta con le melanzane

📌 Categoria: Portate - Paste Asciutte



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Cottura: 30 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	



La pasta con le melanzane è un primo piatto molto semplice, da preparare con ingredienti freschi e genuini: melanzane, pomodori e basilico.

Basterà saltare i cubetti di melanzane in padella insieme ai pomodorini e poi aggiungere la pasta al dente e profumare il piatto con il basilico.

E' proprio la sua semplicità a rendere la pasta con le melanzane un piatto appetitoso e invitante!

Ingredienti

» Basilico 20 foglie	» Penne 400 gr
» Cipollotto fresco 1	» Pepe q.b.
» Melanzane 350 gr	» Pomodori ciliegini 350 gr
» Olio di oliva extravergine 3-4 cucchiari	» Sale q.b.

Preparazione



Per preparare la pasta con le melanzane iniziate a tagliare finemente il cipollotto (1) e a dividere in quarti i pomodorini (2). Lavate le melanzane, togliete l'estremità verde (3),



dividetele a metà e operate dei tagli in verticale (4) in modo da ricavare, con un taglio orizzontale dei cubetti (5). Scaldate in una padella 2 cucchiai di olio extravergine (6)



e fatevi appassire il cipollotto tritato con circa 50 ml acqua (7) per 5 minuti, a fuoco medio. Aggiungete i cubetti di melanzana, salate leggermente e fate cuocere per 15 minuti. Intanto lavate e asciugate con un foglio di carta assorbente le foglie di basilico (9)



e tagliate metà di esse a strisciole (10). Fate cuocere la pasta in acqua bollente salata per 10 minuti (11), Quando le melanzane saranno diventate tenere, unite i pomodorini (12) e continuate la cottura per altri 10 minuti a fuoco medio.



Regolate di sale e pepe le melanzane e i pomodorini, scolate la pasta al dente e aggiungetela in padella (13). Unite anche il basilico a strisciole (14) e mescolate bene. Fate saltare la pasta in padella per un ultimo minuto, aggiungendo dell'acqua di cottura se risulta troppo asciutta. Terminare con un filo d'olio e le foglie di basilico intere, amalgamando tutti gli ingredienti insieme (15). Portate in tavola la pasta con le melanzane ancora calda.

Consiglio

Per dare un tocco in più alla pasta con le melanzane, potete aggiungere alla fine dei freschi cubetti di mozzarella.