
GNOCCHETTI SARDI ALLE MELANZANE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo gnocchetti sardi,
- 350 g di melanzane,
- 2 cipollotti,
- 2 pomodori,
- 1 spicchio di aglio,
- origano,
- 10 foglie di basilico,
- 1 noce di burro,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Portate a bollore abbondante acqua salata che vi servirà per cuocere la pasta.

Intanto, lavate le melanzane e, senza pelarle, riducetele a cubetti che farete friggere in padella, con l'olio caldo e uno spicchio d'aglio, finché saranno ben coloriti.

Conditeli con sale, pepe macinato, un pizzico di origano, quindi aggiungete un cipollotto ridotto a rondelle; infine fate stufare dolcemente, unite gli gnocchetti già lessati al dente e una noce di burro fresco.

Mescolate velocemente, completate con un trito di basilico, fettine di cipollotto crudo, spicchietti di pomodoro e portate subito in tavola.