

---

# ORECCHIETTE ALLE MELANZANE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo orecchiette,
- 2 melanzane,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- 10 foglie di basilico,
- 1 spicchio di aglio,
- sale.

In un tegame scaldate l'olio con lo spicchio d'aglio e poi insaporitevi le melanzane non spellate tagliate a cubetti. Aggiungete il basilico spezzettato, regolate il sale, coprite e cuocete per venti minuti a fuoco dolce. Eliminate l'aglio.

Lessate le orecchiette in abbondante acqua salata, scolatele e rovesciatele nel tegame della verdura. Mescolate velocemente e servite.