
NASTRINI CON MELANZANE E GORGONZOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di pasta tipo nastrini,
- 100 g di pancetta,
- 80 g di formaggio gorgonzola,
- 2 melanzane viola chiaro grandi,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 pizzico di prezzemolo tritato,
- alcuni cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 pizzico di sale,
- 1 spolverata di pepe nero in grani.

Tagliare a dadini le melanzane, senza metterle sotto sale.

Lasciarle sfrigolare in padella per un quarto d'ora circa insieme a qualche cucchiaino di olio e un paio di spicchi di aglio. In un'altra padella soffriggere la pancetta a dadini, piano piano, a fuoco dolce, perché fa presto a perdere la sua dolcezza.

Aggiungere le melanzane rosolate, un pizzico di sale, i nastrini cotti al dente, qualche cucchiainata di acqua di cottura della pasta, mescolare e ricoprire il tutto con dadini di Gorgonzola, una spolverata di pepe nero, un pizzico di prezzemolo tritato e servire.

Le melanzane usate in questa ricetta sono quelle grosse, di colore viola chiaro, dolcissime, senza assolutamente il piccantino tipico di quelle viola scuro; inoltre sono veloci da cucinare.