

NIDI ALLE MELANZANE

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di pasta tipo nidi di tagliatelle,
- 4 peperoni gialli,
- 4 melanzane piccole,
- salsa di pomodoro al basilico fatta in casa,
- aglio,
- sale,
- prezzemolo tritato,
- 1 filo olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Lavare i peperoni, tagliarli dalla parte del gambo, togliere l'interno, metterli in forno a testa in giù a fuoco moderato per 30 minuti affinché si possano spellare.

Intanto preparare le melanzane al funghetto: in una casseruola mettere un filo di olio, aglio schiacciato, prezzemolo tritato, quindi le melanzane a dadini (dopo averle lasciate sotto sale).

Farle saltare in modo che rimangano intere, aggiungere 2 bicchieri di salsa di pomodoro e finire di cuocere.

Lessare i nidi, condirli con le melanzane, raccoglierli a gomito e riempire i peperoni, dopo averli spellati e salati.