

PASTA ALLE MELANZANE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 240 g di pasta tipo pasta corta di grano duro,
- 300 g di melanzane,
- 2 pomodori maturi,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 mazzetto di timo,
- 100 g di formaggio scamorza affumicata,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- 1 macinata di pepe.

Sbollentate i pomodori, privateli della buccia, eliminate i semi e tritate grossolanamente la polpa.

Sbucciate l'aglio e tritatelo fine.

Mondate le melanzane e tagliatele a fettine sottili.

Cuocete la pasta in una pentola di abbondante acqua salata.

Scaldare due cucchiaini di olio in un tegame e fatevi rosolare, a fiamma media, le melanzane con l'aglio.

Dopo pochi minuti unite una manciata di foglie di timo e la polpa dei pomodori.

Aggiustate di sale e pepe.

Proseguite la cottura del sugo per pochi istanti.

Scolate la pasta al dente e trasferitela nel tegame, mescolandola al condimento.

Alzate la fiamma.

Togliete il tegame dal fuoco, aggiungete la scamorza tagliata a pezzettini e una macinata di pepe.

Mescolate di nuovo e servite subito.