

## PASTA ALLE MELANZANE 3

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo spaghetti,
- 3 melanzane,
- 500 g di pomodori da sugo,
- 2 spicchi di aglio,
- basilico,
- ricotta salata grattugiata,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Tagliate a fette le melanzane, cospargetele di sale, adagiatele su un piano inclinato e fate loro emettere l'acqua amara. Scottate, spellate e private dei semi i pomodori.

In 10 cl d'olio soffriggere gli spicchi d'aglio, unite quindi i pomodori spezzettati e il basilico.

Salate, pepate, cuocete per 15 minuti.

Intanto sciacquare le melanzane, asciugatele e frigatele in olio caldo.

Nel frattempo lessate gli spaghetti al dente, versateli in un piatto di portata caldo e aggiungete il sugo di pomodoro e le melanzane.

Condite con la ricotta grattugiata; mescolate bene e servite.