
PASTA CON LE MELANZANE AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- 2 melanzane grandi,
- farina integrale di frumento,
- 400 g di pasta tipo pasta corta integrale,
- salsa di pomodoro,
- origano,
- 150 g di olive nere,
- 1 manciata di capperi sotto sale,
- 4 pomodori maturi grandi,
- peperoncino rosso in polvere,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Occupatevi anzitutto delle melanzane: spuntatele, lavatele, asciugatele, tagliatele a fette e mettetele a scolare in un scolapasta con una spolverata di sale.

Dopo un'ora circa strizzatele, infarinatele e friggetele in olio (o, se non tollerate il fritto, arrostitele al forno).

Cuocete la pasta in abbondante acqua salata bollente, scolatela al dente, conditela con del sugo di pomodoro.

Ungete d'olio una teglia da forno e distribuite uno strato di pasta, conditela con origano, olive tagliate a pezzetti e capperi sciacquati; coprite di melanzane, sugo e, nuovamente, pasta; aggiungete ancora qualche pezzetto di olive, capperi, origano e coprite il tutto con i pomodori puliti e tagliati a fette spesse, in senso orizzontale.

Salate, spolverate con poco peperoncino e infine infornate a forno vivace per poco più di un quarto d'ora, finché i pomodori siano appassiti.