

TIMBALLO DI PASTA E MELANZANE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di melanzane surgelate,
- 250 g di pasta tipo pasta corta,
- 200 g di mozzarella,
- 1 mazzetto di basilico,
- 300 g di polpa di pomodoro,
- 10 olive,
- 2 cucchiaini di capperi,
- alcuni cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- aglio,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Separare le melanzane.

Con l'aglio, olio, polpa di pomodoro, sale, pepe e basilico, preparate una salsetta.

Cuocetela 10 minuti poi unite le olive spezzettate ed i capperi.

Lasciate insaporire ancora 5 minuti e spegnete.

Mettete a cuocere in acqua salata la pasta.

Oliate il fondo di una pirofila e stendetevi uno strato di fette di mozzarella.

Copritele con la metà della mozzarella a fettine.

Quindi versatevi la pasta che avrete scolato e condito con la salsetta di pomodoro (tranne qualche cucchiaino).

Mettete la rimanente mozzarella a fettine sulla pasta e coprite con melanzane.

Condite la superficie del timballo con la salsetta rimasta, il parmigiano e le foglioline di basilico e mettete in forno già caldo per 15 minuti.