

MELANZANE CON PASTA E TONNO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 melanzane,
- 150 g di cannolicchi,
- 2 scatole di tonno al naturale da 120 g l'una,
- 400 g di polpa di pomodoro,
- 2 spicchi d'aglio,
- 1 ciuffo di basilico,
- 20 g di parmigiano grattugiato,
- 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva,
- sale.

Lavate e asciugate le melanzane, tagliatele a metà, togliete la polpa lasciandone 1 cm intorno alla buccia.

Fate rosolare l'aglio nell'olio, unite la polpa di pomodoro, il tonno sgocciolato e spezzettato e sale.

Fate sobbollire per 15 minuti, poi unite il basilico tritato.

Trasferite metà della salsa in una terrina, unite alla salsa nel tegame la polpa di melanzane a dadini e fatela cuocere.

Lessate al dente la pasta e conditela con la salsa alle melanzane.

Riempite di pasta le melanzane, ponetele in una pirofila, condite con la salsa di pomodoro tenuta da parte, coprite e passate nel forno a 150°C per 20 minuti.

Scoprite, cospargete con il parmigiano e fate dorare per altri 10 minuti.