

CESTINO DI PASTA E MELANZANE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di mezze penne,
- 3 melanzane,
- pelati,
- origano,
- 1 spicchio d'aglio,
- 1/2 cipolla,
- pecorino dolce,
- olio d'oliva,
- pepe,
- sale.

Lavate le melanzane, tagliatele a fettine e mettetele su un tagliere inclinato, cosparse di sale affinché perdano il liquido amaro.

Intanto preparate un sugo di pomodoro soffriggendo l'aglio e la cipolla tritata in olio d'oliva, poi unite i pelati. Fate cuocere 20 minuti, salate, pepate e insaporite con l'origano.

Mentre il sugo cuoce, in una padella con olio bollente, friggete la metà delle fette di melanzana dopo averle accuratamente asciugate.

Lessate le mezze penne al dente, scolatele e conditele con il sugo di pomodoro e le melanzane fritte.

Con le restanti melanzane crude, foderate una pirofila, riempitela con la pasta e mettetela in forno caldo a 180°C per 20 minuti.

Sformate il "cesto" su un piatto di portata e servite.