

PRIMI PIATTI

Pasta con zucchine e melanzane

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

40 min

Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo pasta corta	350 g
Melanzana	1
Zucchine	300 g
Cipolla	1
Aglione	1 spicchio
Pomodori maturi sodi	400 g
Basilico	1 mazzetto
Olio d'oliva extra-vergine	4 cucchiaini
Formaggio grana grattugiato	2 cucchiaini
Sale	
Pepe	1 pizzico

Preparazione

- 1 Spuntare la melanzana, lavarla, tagliarla a listerelle, immergerle in abbondante acqua salata per 8-10 minuti, scolarle e asciugarle bene. Spuntare le zucchine, lavarle e tagliarle a listerelle.
- 2 Far scottare i pomodori in acqua in ebollizione, privarli della buccia, dei semi e tritarli grossolanamente.
- 3 Sbucciare la cipolla e l'aglio e lavarli; tritare la cipolla e schiacciare l'aglio; lavare il basilico, asciugarlo delicatamente con un canovaccio e spezzettarlo.
- 4 In un tegame con l'olio far appassire la cipolla tritata e l'aglio senza lasciarli colorire; eliminare l'aglio, aggiungere le listerelle di zucchine e di melanzane e farle rosolare a fuoco vivace facendole dorare leggermente da tutte le parti.
- 5 Unire i pomodori tritati, un pizzico di sale e pepe e continuare la cottura per 5-6 minuti a fuoco moderato; aggiungere infine il basilico spezzettato.
- 6 In una pentola portare a ebollizione abbondante acqua, salarla e farvi cuocere la pasta; scolarla al dente, condirla con le melanzane e zucchine preparate e con il formaggio

grana grattugiato.