

Maccheroni alle melanzane



maccheroni alle melanzane

tipo: **primi piatti**

ingredienti e preparazione

calorie: **330**

- maccheroni 60 g
- melanzane 200 g
- pomodori san marzano 100 g
- pecorino 5 g
- olio extravergine di oliva 5 g
- aglio 1 spicchio
- basilico
- sale q.b.

Preparazione

Mettete le melanzane sotto sale, in modo che rilascino l'acqua di vegetazione. Poi tagliatele a piccoli dadi e sistematele in una teglia insieme a olio e aglio. Soffriggete il tutto a fuoco vivace, mescolando spesso.

Aggiungete i pomodori e il sale. Lasciate cuocere a fuoco vivo per 15 minuti.

Nel frattempo cuocete la pasta in abbondante acqua salata e, una volta pronta, versatela nella padella insieme al sugo; poi amalgamate. Aggiungete una spolverata di pecorino e il basilico e poi servitela calda.

Buon appetito!