



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003411 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 15 Lug 2020 alle ore 13:27

da CIRO SALATIELLO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Barchette di melanzane con pasta gratinata

Per navigare nei mari del Regno delle Due Sicilie, ecco le mie gustose barchette di melanzane con pasta gratinata che vi condurranno in un viaggio alla scoperta dei sapori di queste meravigliose terre.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 6 persone

1 kg Pomodoro San Marzano Dop
500 g Pasta mischiata
150 g Ricotta
150 g Provola
q.b. Una grattugiata di formaggio di capra
1 Cipolla di grandezza media
q.b. Basilico
5 Uova sode
150 g Prosciutto cotto
q.b. Olio extravergine di oliva
q.b. Sale
3 Melanzane grandi

Preparazione

Tagliare a metà nel senso della lunghezza una melanzana grossa.

Eliminare la polpa intera e friggerla o, in alternativa, mettere la melanzana al forno.

Cuocere il pomodoro passato in olio e cipolla precedentemente soffritti, aggiustare di sale e aggiungere il basilico.

Dopo 15 minuti di cottura cuoci la pasta nel il sugo di pomodoro, aggiungere un poco di brodo o acqua in caso di necessità.

A cottura raggiunta, mantecare con formaggio di capra, uova sode, prosciutto cotto tagliato a listarelle e provola e mettere la pasta nelle barchette di melanzane e far gratinare al forno per 10 minuti a 170°.

Vino consigliato

Aglianico