



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002786 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 13 Mar 2019 alle ore 11:39**

**da JULIA BUONO LIBERATO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Cappellini con salsa al pomodoro e pepe

Cappellini con salsa al pomodoro e pepe

Tempo di preparazione: 20 minuti

### Ingredienti per 1 persone

50 g Salsa di pomodoro

1/2 Cipolla

n.1 Spicchio d'aglio

Olio EVO q.b.

Pepe q.b.

Sale q.b.

n. 3 Cappelletti

Per la crema di melanzane:

350 g polpa di melanzana (cotta in olio)

100 g ricotta salata

50 g granella di pistacchi

Sale q.b.

Pepe q.b.

Pane alle erbe (per stabilizzare) q.b.

### Strumenti di cottura

Pentola

### Preparazione

Per la crema di melanzane: cuocere le melanzane in olio caldo a 180°, spolparle, saltarle in padella con uno spicchio d'aglio in camicia, asciugare l'acqua libera, regolare il gusto di sale e pepe. Stabilizzare la farcia con il pane alle erbe. Aggiungere la granella di pistacchi e la ricotta salata. Prendere la pentola, versare l'olio EVO con uno spicchio d'aglio iniziare la cottura, aggiungere 1/2 cipolla tritata, mischiare tutto, far imbiondire aglio e cipolla e versare la salsa di pomodoro e aggiungere sale e pepe e un po' d'acqua. Far bollire l'acqua in una pentola con sale e cuocere i cappellini per 3 minuti, scolare la pasta e condirla. Aggiungere olio extravergine a fine cottura.