



Ricetta N. RE001174

Registrata in data 27 Mar 2017 alle ore 09:31

da PINA PANTALEO

## Lumachine in guscio con bon bon di ricotta e basilico

La classica pasta alla Norma rivisitata da una gourmet napoletana, con l'aggiunta di sfiziosità. Sapori semplici ma intensi.

Tempo di preparazione: 45 minuti

### Ingredienti per 4 persone

n. 1 passata di datterini da 500 g  
n. 4 melanzane grandi  
ricotta di pecora 250 g  
pangrattato q.b.  
lumachine di Gragnano 300 g  
basilico  
olio evo q.b.  
sale q.b.  
pepe q.b.  
olio di arachidi q.b.  
n.1 cucchiaio di pecorino grattugiato

### Preparazione

Tagliare a metà le melanzane nel senso della lunghezza, svuotarle con uno scavino e friggerle in olio di arachidi. Sgocciolare su carta assorbente. Mescolare la ricotta con basilico tritato secondo gusto, pepe e 1 cucchiaio di pecorino grattugiato. Formare dei piccoli bon bon, passare nel pangrattato e friggere nello stesso olio delle melanzane. Sgocciolare su carta assorbente. Cuocere la passata con un cucchiaio di evo, 1/2 bicchiere di acqua per 20'. Spegnerne e aggiungere 2 foglie di basilico. Cuocere le lumachine al dente. Condire la pasta con il sugo di pomodoro e poi riempire i gusci di melanzane. Decorare con i bon bon di ricotta. Guarnire con basilico e servire.

### Vino consigliato

Cervinara di Carpineti