



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001336

Registrata in data 23 Mag 2017 alle ore 17:44

da PINA PANTALEO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Pasta, rosso e fantasia...

Per esaltare la qualità delle materie prime ossia la pasta ed il pomodoro ho pensato ad una ricetta semplice che accompagna i sapori e li amplifica lasciando loro il trono.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 2 persone

250 g di conserva di pomodoro

200 g di calamarata

n. 2 grosse melanzane

50 g di ricotta stagionata

olio evo q.b.

basilico

sale

Prodotti utilizzati

Calamarata di "La Fabbrica della Pasta di Gragnano"

Conserva di pomodori del piennolo di "La Fiammante"

Strumenti di cottura

Piano cottura a gas

Preparazione

Scavare delle palline dalla polpa di melanzane.

Ricavare dei fili dalla melanzana. Fare a quadratini le restanti melanzane. Friggere in olio ben caldo prima le palline di melanzana, poi i fili e poi i quadretti. Lasciare su carta assorbente. Mettere un cucchiaio di olio evo in un pentolino, aggiungere la conserva passata al setaccio e qualche foglia di basilico, cuocere una decina di minuti. Cuocere in acqua salata la calamarata e scolare al dente mettendo la pasta su un vassoio. Fare uno specchio di sugo nel piatto. Disporre la calamarata. Inserire in ogni anello una sfera di melanzana e i quadretti. Comporre una pila. Nappare con sugo. Guarnire con petali di ricotta e foglie di basilico e servire.

Vino consigliato

Falanghina Rocca dei leoni di Villa Matilde