PRIMI

Pasta melanzane e Provola

Difficoltà **Preparazione** **35 min**

Ingredienti (per 4 persone)

Pasta corta (garganelli, fusilli, penne)
320 gr

Melanzane
400 gr

Pomodori pachino
250 gr

Provolone Cademartori
250 gr

Cipolla
1/2

Parmigiano grattugiato
Q.b.

Sale
Q.b.

Pepe
Q.b.

Olio extravergine d'oliva
Q.b.

Descrizione

Il primo passo da fare per preparare la vostra pasta con melanzane e provola è quello di sistemare i vari ingredienti. Pulite la cipolla e tritatela; lavate e tagliate le melanzane a tocchetti dopodiché salatele e lasciatele a riposo per circa 10 minuti in modo da disidratarsi. Pulite i pomodori, tagliateli a metà ed infine tagliate in piccoli cubetti il Provolone.
Munitevi adesso di un tegame e mettete a soffriggere la cipolla con un filo di olio. Quindi aggiungete le melanzane ed un pizzico di sale. A metà cottura incorporate i pomodori ed il basilico. Quasi al termine, aggiungete del parmigiano grattugiato ed il Provolone. Amalgamate bene la salsa fino a quando il formaggio non si sarà ben sciolto.
Nel frattempo, prendete una pentola dai bordi alti e mettete a cuocere la pasta in acqua bollente e salata. Una volta pronta, scolatela e versatela nella padella con il sugo. Vi consigliamo di tenere da parte qualche bicchiere di acqua di cottura da utilizzare eventualmente nel caso il sugo fosse troppo asciutto. Qualche minuto sul fornello e la vostra pasta con melanzane e provola è pronta.