

Pasta con le melanzane

Scritto da Cristina Bruno

Mercoledì 28 Settembre 2011 08:56 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 28 Settembre 2011 09:03

Pasta con le melanzane e le olive

Le melanzane sono una verdura dal gusto deciso. Abbinata a cipolle, olive, capperi e mozzarella diventa un ottimo condimento per una pasta saporita.



Dosi per quattro persone: 400 gr di pasta, 4 hg di melanzane, 1 cipolla, una cucchiata di capperi, 100 gr di olive verdi snocciolate, passata di pomodoro, 150 gr di mozzarella, olio, sale.

Cuocere le melanzane con le cipolle, l'olio e il sale. A fine cottura aggiungere la passata di pomodoro, i capperi e le olive. Cuocere la pasta e una volta cotta scolarla e mescolarla al condimento aggiungendo la mozzarella a dadini. Servire calda con l'eventuale aggiunta di un pizzico di peperoncino.