

## Orecchiette ricotta e melanzane

Scritto da Cristina Bruno

Lunedì 10 Ottobre 2011 09:02 - Ultimo aggiornamento Lunedì 10 Ottobre 2011 09:09

---

## Orecchiette ricotta e melanzane

Melanzane, cipolla, passata di pomodoro. Ingredienti semplici che combinati assieme creano un condimento ideale per un piatto di orecchiette.



Dosi per quattro persone: 400 gr di orecchiette, 4 hg di melanzane, 1 cipolla, 250 gr di ricotta, passata di pomodoro, olio, sale.

Cuocere le melanzane con le cipolle, olio e e sale. A fine cottura aggiungere la passata di pomodoro. Cuocere le orecchiette e una volta cotte scolarle e condirle unendo prima la ricotta e poi il composto con le melanzane. Servire calda. Volendo si può completare con un pizzico di peperoncino.