



Bimby: Penne alle melanzane - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

Ingredienti per 4 persone:

400gr. di penne, 250 gr. di pomodori pelati, 20gr. di cipolla, 40gr. di olio extravergine di oliva, 150 gr. di melanzane, 40 gr. di parmigiano grattugiato, 1 spicchio di aglio, 1 rametto di basilico, 1 mazzolino di prezzemolo, 800gr. di acqua, sale e pepe q.b.

Inserire nel boccale la cipolla, l'aglio e

l'olio, soffriggere: 3 m. 100Â° vel. 4. Aggiungere i pomodori a pezzi, il sale e il pepe: 10 m. 100Â° vel. 3.

Pelare le melanzane e tagliarle a bastoncino. Inserire la farfalla unire le melanzane e il basilico: 10 m.

100Â° vel. 1. Versare l'acqua bollente: 5 m. 100Â° vel. 1, unire la pasta e cuocere a 100Â° vel. 1 per il tempo indicato dalla confezione. Versare in una pirofila, servire con prezzemolo tritato, parmigiano e un filo di olio extravergine di oliva.

eCucinando.it