



Rigatoni con tonno, scamorza e melanzana - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

Primi piatti - pasta con pesce - passata di pomodoro

ingredienti per 4 persone:

250 gr di pasta tipo rigatoni
1/2 melanzana
2 scatolette di tonno all'olio d'oliva
100 gr di scamorza affumicata
1 spicchio d'aglio
4 cucchiaini di passata di pomodoro
4 cucchiaini di olio evo
basilico, prezzemolo
sale, pepe

preparare un sughetto rosolando l'aglio intero nell'olio e aggiungendo il tonno sbriciolato.
dopo 5 minuti aggiungere la passata di pomodoro, il basilico e aggiustare di sale, far addensare leggermente
e poi aggiungere la melanzana a cubetti.
cuocere per circa 15 minuti, aggiungere la pasta scolata e al dente, la scamorza a cubetti e il prezzemolo
tritato.
aggiustare di sale e pepe e servire caldo e ... filante!!

