



Pasta al forno con melanzane - [Visualizza sul sito](#)
di anna47

pasta al forno - melanzane - melanzane - forno



Ingredienti:

2 o 3 melanzane
1 mozzarella
sugo di pomodoro
2 uova
Parmigiano grattato
Olio di oliva
2 cucchiaini di latte
Farina q.b.
Sale
Basilico
Pasta corta (circa 250 gr. persone) penne rigate, sedani rigati, conchiglie rigate ecc.

Preparazione:

Se le melanzane sono di colore viola chiaro tagliarle a fette senza metterle sotto sale.
Per le melanzane viola scuro invece affettarle e mettere sotto sale per 1 o 2 ore, poi sciacquarle asciugarle e infarinarle.
Passarle nelle uova sbattute con un pizzico di sale ed il latte.
Friggerle man mano nell'olio bollente e adagiarle su carta assorbente.
Preparare intanto un sugo di pomodoro con basilico.
Affettare la mozzarella.
Bollire la pasta al dente 10 minuti circa.
Distribuire nella teglia da forno nel seguente ordine:
un po' di sugo di pomodoro
fette di melanzane
mozzarella
parmigiano e pasta condita con il sugo e parmigiano, melanzane, mozzarella, parmigiano e sugo ecc..
Terminare con qualche pezzo di mozzarella e parmigiano.
Infornare per 20/30 minuti in forno caldo a 180°

[Vai alla discussione sul forum](#)