

— AGRICOLA —

# PANARESE

## *Paccheri melanzane pomodorini e ricotta salata*

**Tempo di preparazione:** 30 minuti

**Tempo di cottura della pasta:** 14/16 minuti

**Grado di difficoltà:** 1/5

### **Ingredienti per 4 persone:**

400 g di paccheri

300 g di melanzane

400 g di pomodorini

4 foglie di basilico

1 spicchio d'aglio

50 di ricotta salata (da grattugiare)

Sale q.b.

Pepe q.b.

Olio extravergine d'oliva q.b.

### **Preparazione:**

Per preparare degli ottimi paccheri con melanzane, pomodorini e ricotta salata, iniziare mettendo in una pentola capiente abbondante acqua salata per la pasta e portarla sul gas.

Nel frattempo, dedicarsi alla pulizia delle melanzane: lavare, asciugare e poi eliminare le due estremità. Tagliarle a dadini non troppo grandi e metterli in una padella con un giro di olio di oliva e uno spicchio d'aglio, schiacciato. Far rosolare a fiamma moderata, mescolando ogni tanto (a piacimento aggiungere un peperoncino).

Intanto, lavare i pomodorini e tagliarli in quattro e quando le melanzane saranno ben dorate, unire i pomodorini e profumare il sugo con qualche foglia di basilico, o un pizzico di origano. Salare e pepare. Far insaporire i pomodorini a fiamma viva per qualche istante, poi mescolare, abbassare la fiamma e fate cuocere con il coperchio per circa 10 minuti.

A questo punto, calare la pasta e scolarla al dente. Tenere da parte un mestolo di acqua di cottura. Versare la pasta nella padella con il sugo di melanzane e pomodorini, unire un goccio di acqua di cottura e terminate gli ultimi minuti di cottura mantecando, a fiamma vivace.

Servire la pasta melanzane e pomodorini con una grattugiata di ricotta salata e un po' di basilico fresco.