

FUSILLI E MELENZANE

[HOME PAGE](#)

[CHI SIAMO](#)

[ANTIPASTI](#)

[PRIMI PIATTI](#)

[SECONDI
PIATTI](#)

DOSE PER 4 PERSONE

- grammi 400 di Fusilli
- 2 melanzane
- 1 spicchio di aglio
- 3 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- 4 foglie di basilico
- sale
- pepe
- ricotta salata da grattugiare

PREPARAZIONE

- In una padella abbastanza grande che possa contenere anche la pasta, mettete l'olio, l'aglio, le melanzane tagliate a dadini, il basilico, salate, pepate e fatele cuocere a fuoco basso per una decina di minuti, aggiungendo se occorre qualche cucchiaino di acqua di cottura
- Nel frattempo in abbondante acqua salata cucinate la pasta al dente, scolatela, fatela saltare in padella con le melanzane, grattuate con la ricotta salata e servitela ben calda .



[DOLCI](#)

[CHICCHE](#)

[SALSE](#)

[CONTATTI](#)