

Insalata di pasta con melanzane e pomodori secchi

Categoria: Portate - Piatti Freddi



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Cottura: 15 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	

L'insalata di pasta con melanzane e pomodori secchi è un primo piatto che può essere gustato sia freddo che caldo.

Leggera e veloce da preparare l'insalata di pasta con melanzane e pomodori secchi è un trionfo di sapori mediterranei.

Il tocco di originalità per l'insalata di pasta con melanzane e pomodori secchi sono i pinoli tostati che le donano croccantezza e sapore. Una manciata di ricotta salata grattugiata completa il piatto.



Ingredienti

>> Aglio uno spicchio	>> Peperoncino fresco metà
>> Basilico 20 foglie	>> Pinoli 60 gr
>> Cipollotto fresco due	>> Pomodori secchi 40 gr
>> Melanzane lunghe 300 gr	>> Ricotta salata grattugiata una manciata
>> Olio di oliva 4 cucchiari	>> Rigatoni 400 gr

Preparazione



Per prima cosa mettete a rinvenire i pomodorini secchi in una ciotola immergendoli in acqua calda per 5 minuti (1). Quando si saranno ammorbiditi tagliateli a listarelle e metteteli da parte (2). Quindi tagliate le melanzane in rondelle dello spessore di 3 mm circa (3).



Tritate l'aglio, affettate i cipollotti e il peperoncino e mettete tutto in una padella capiente insieme ai 4 cucchiari di olio (4). Fate

Tritate l'aglio, arrotate i pinoli e il peperoncino e mettete tutto in una padella capiente insieme ad 4 cucchiai di olio (4). Fate soffriggere per un paio di minuti e poi unite le melanzane (5). Aggiungete quindi i pomodori secchi a listarelle (6) e



un mestolo d'acqua calda (7); lasciate cuocere. Quando le melanzane si saranno ammorbidite, spegnete il fuoco e aggiungete le foglie di basilico spezzettate grossolanamente con le dita (8). Quindi mettete a lessare la pasta in acqua salata e nel frattempo in una padella antiaderente, senza aggiungere alcun condimento, mettete a tostare i pinoli (9).



Una volta che la pasta sarà cotta, scolatela velocemente lasciando all'interno un po' di acqua di cottura e versatela in padella (10). Fatela saltare per un minuto in modo da amalgamare bene il tutto, aggiungete i pinoli tostati (11) e in ultimo la ricotta salata macinata (12). Mescolate per bene e servite calda o fredda a seconda della stagione e della vostra preferenza.

Consigli per gli acquisti



Cuociuova, fino a 7 uova, Interruttore Acceso / spento, Spia di funzionamento. Garanzia Europa

[Prodotto scelto per te da ePRICE. Vedi dettagli.](#)