

Reginette con melanzane e ricotta salata

Tempo occorrente circa 45 minuti

Per 4 persone

350 grammi di reginette

2 melanzane tonde

2 pomodori maturi

100 grammi di ricotta salata grattugiata

Sale

Olio extra-vergine di oliva

Aglione

Basilico

Peperoncino

In un tegame di coccio scaldate due cucchiai di olio extravergine di oliva con uno spicchio d'aglio schiacciato e un pezzetto di peperoncino.

Unite le melanzane tonde fatte a dadini e lasciatele stufare qualche minuto. Aggiungete i pomodori, spezzettati, salate e profumate con foglie di basilico. Fate addensare, eliminate l'aglio, passate nel frullatore e fate ricadere il ricavato di nuovo nel tegame.

Cuocete 350 grammi di reginette in abbondante acqua salata, scolatele al dente e versatele nella salsa di melanzane.

Spolverizzate con 100 grammi di ricotta salata grattugiata, rigirate la pasta facendola insaporire per qualche istante e servite subito.