Sformatini di pasta con melanzane e zucchine



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Melanzana: 1
- Olio di semi per friggere: q.b.
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Scamorza: 100 gr
- Spaghetti: 300 gr
- Zucchine: 2

Preparazione

Gli sformatini di pasta con melanzane e zucchine sono semplicissimi da realizzare: come prima cosa pulite le zucchine e la melanzana e tagliatele a cubetti. Friggete le verdure in una padella in olio di semi bollente e poi salatele.

Cuocete la pasta in acqua bollente salata e scolatela molto al dente, calcolate 5 minuti prima del tempo indicato sulla confezione.
Preriscaldate il forno a 180° gradi. In una ciotola mettete la pasta, la **passata classica Pomì**, l'olio extra vergine di oliva, la scamorza a pezzettini, le verdure fritte, sale, pepe e parmigiano grattugiato. Mescolate tutti gli ingredienti per farli amalgamare per bene tra loro.

Riempite di pasta dei pirottini di alluminio o di carta e disponeteli sulla leccarda del forno. Aggiungete una bella manciata di parmigiano grattugiato sulla superficie ed infornate gli sformatini di pasta con melanzane e zucchine, lasciateli cuocere per 15 minuti.

For this recipe we used:

Passata Classica 400 gr

