Цельнозерновая паста по-сицилийски с рикоттой

Время приготовления: 25 min.
Степень сложности: Средний

Ингредиенты (4-х человек)

- **Ингредиенты**
  - Протертые томаты по-домашнему 700g 400 г
  - Большой баклажан 1 шт.
  - Козья рикотта 200 г
  - Лук 1/2
  - Оливковое масло по вкусу
  - Пармиджано Реджано 100 г
  - Пенне из цельнозерновой полбы 480 г
  - Перец по вкусу
  - Свежий базилик несколько листиков
  - Свежий тимьян по вкусу
  - Соль по вкусу

Для этого рецепта мы использовали:

Приготовление

1. Слегка обжарьте лук в кастрюле на оливковом масле первого холодного отжима.
2. Добавьте нарезанные кубиками баклажаны, тимьян, соль и перец по вкусу.
3. Жарьте овощ до его полной готовности.
4. В баклажаны влейте **Протертые томаты по-домашнему Pomì** и добавьте несколько листиков базилика, и готовьте в течение 20 минут.
5. Отварите пенне в большом количестве подсоленной воды до полуготовности. Затем слейте воду и остудите ее под струей холодной воды, довариваться она будет уже в духовке.
6. Приправьте пасту баклажанным соусом и выложите все вместе в форму для запекания.
7. Посыпьте пенне тертым пармезаном (возможно заменить на российский сыр) и запекайте в духовке при температуре 180° в течение 15 минут.
8. Выньте форму из духовки и покрошите рикотту (возможно заменить сыром тофу) на пасту.
9. Подождите несколько минут, чтобы паста остыла, а рикотта нагрелась. После чего блюдо можно подавать на стол.