

Plumas negras gratinadas a la siciliana con requesón de cabra



Tiempo de preparación: 25 min.

Dificultad: Media

Ingredientes (4 personas)

- **Ingredientes**

- Tomate finamente troceado 26.6oz 400 ml
- Albahaca fresca unas hojas
- Berenjena 1 grande
- Cebolla 1/2
- Parmesano rallado 100 gr
- Plumas de farro integrales 480 gr
- Requesón de cabra 200 gr
- Tomillo fresco al gusto
- None
- None
- None

Para esta receta hemos usado:



Preparación

Sofreír en una cacerola media cebolla picada y, una vez sofrita, añadir las berenjenas cortadas en taquitos y dejar cocer, condimentando con tomillo, sal y pimienta.

Terminada la cocción, añadir el **Tomate escurrido Pomì** y unas hojas de albahaca; dejar cocer unos 20 minutos.

Hervir la pasta en agua salada abundante, escurrirla muy al dente y enfriarla bajo el grifo; la cocción se completará en el horno.

Condimentar con la salsa de berenjenas y colocar todo en una bandeja de horno.

Espolvorear sobre la superficie de la pasta el parmesano rallado y meter en el horno a 180° durante 15 minutos.

Quitar la bandeja del horno y deshacer el requesón de cabra con las manos sobre la pasta. Esperar unos minutos a que se enfríe la pasta y se caliente el requesón y servir.