Pennette nere gratinate alla Sicliana con ricotta di capra

Tempo di preparazione: 25 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Basilico fresco: qualche foglia
- Cipolla: 1/2
- Melanzana: 1 grande
- Parmigiano grattugiato: 100 gr
- Penne di farro integrali: 480 gr
- Ricotta di capra: 200 gr
- Timo fresco: a piacere

Preparazione

1. Soffriggete in una casseruola mezza cipolla tritata e, una volta soffritta, unite le melanzane tagliate a dadini e fate cuocere bene, insaporendo con timo, sale e pepe.
2. A cottura ultimata, aggiungete la **Passata Rustica Pomì**, qualche foglia di basilico e fate cuocere per circa 20 minuti.
3. Lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela molto al dente e raffreddatela sotto l'acqua fredda, finirà poi la cottura in forno.
4. Condite con il sugo di melanzane e ponete il tutto in una teglia da forno.
5. Cospargete la superficie della pasta con il parmigiano grattugiato e infornate a 180° per 15 minuti.
6. Togliete la teglia dal forno e spezzettate la ricotta di capra con le mani sopra la pasta. Aspettate qualche minuto che si raffreddi la pasta e si scaldi la ricotta e servite.

For this recipe we used:

Passata Rustica 400 ml