

Lumaconi ripieni di melanzane



Difficoltà:
Media



Tempo di
preparazione:
1 h e 10'



Vino
consigliato:
Oltrepò Pavese
Pinot Grigio
(Lombardia)

Ingredienti per 4 persone

24 lumaconi rigati
500 g di melanzane tonde
500 g di polpa di pomodoro
1 spicchio d'aglio
6 cucchiaini di olio d'oliva extravergine
olio per friggere
30 g di parmigiano grattugiato
1 mozzarella di bufala
basilico
sale e pepe



* Cuocete i lumaconi molto al dente, scolateli e raffreddateli in acqua fredda; scolateli ancora, conditeli con 1 cucchiaino di olio d'oliva extravergine e disponeteli in un piatto con l'apertura verso il basso.

* Lavate le melanzane, spuntatele e tagliatele a dadini **1**. Mettete la polpa di pomodoro in una casseruola con l'aglio sbucciato e fatela addensare su fuoco medio; poi salatela, pepatela e incorporatevi, uno alla volta, 4 cucchiaini di olio d'oliva extravergine.

* Friggete i dadini di melanzana in una padella con abbondante olio per friggere, non appena saranno dorati, sgocciolateli, metteteli in una terrina, salateli e unitevi il parmigiano grattugiato. Tagliate la mozzarella a dadini e conditela con l'olio d'oliva extravergine rimasto.

* Riempite i lumaconi con il composto preparato **2** e disponeteli l'uno accanto all'altro in una pirofila imburrata **3**; versatevi sopra un poco di salsa di pomodoro, distribuitevi i dadini di mozzarella **4** e coprite con la salsa rimasta e le foglie di basilico, lavate e spezzettate.

* Mettete i lumaconi nel forno già caldo a 200 °C, finché la mozzarella si sarà sciolta e leggermente dorata, e servite.

