Pomì
O Così. O Pomì.

Trofie al forno con le melanzane

Tempo di preparazione: 40 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Basilico: 1 rametto
- Melanzane: 2
- Olio extra vergine di oliva: 6 cucchiai
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Scamorza: 200 gr
- Trofie: 350 gr

Preparazione

Le trofie al forno con le melanzane sono un primo semplice e delizioso. Con l'arrivo della bella stagione la pasta con il sugo e le melanzane è un must e fatta così è ancora più buona, cremosa, filante e super saporita!

1. Versate 2 cucchiai di olio in un tegame e fate imbiondire lo spicchio di aglio.
2. Aggiungete la ***passata classica Pomì***, sale, pepe, basilico e lasciate cuocere il sugo per 20 minuti.
3. Mettete gli altri 4 cucchiai di olio in una padella e fate soffriggere le melanzane tagliate a pezzettini e salate.
4. Cuocete le trofie in acqua bollente salata e scolatela al dente, conditele con il sugo, le melanzane, il parmigiano grattugiato e la scamorza, fate amalgamare per bene tutti gli ingredienti.
5. Trasferite la pasta in una pirofila, aggiungete sulla superficie un po' di parmigiano grattugiato e cuocetela in forno preriscaldato a 200 gradi per circa 15 minuti, deve dorarsi leggermente in superficie.

For this recipe we used:

Passata Classica 700 gr