

Pasta filante con melanzane, olive nere e pomodori



ingredienti

180 g di penne rigate
70 g di olive nere denocciolate
50 g di provolone dolce
una piccola melanzana
un pomodoro costoluto
una presa di origano
uno spicchio d'aglio
qualche cucchiaino di olio extravergine d'oliva
sale, pepe

PREPARAZIONE

10 min

COTTURA

15 min

TEMPO TOTALE

25 min

2 persone

procedimento

In una pentola, portare ad ebollizione abbondante acqua salata e, quando bolle, lessarvi la pasta.

Nel frattempo, lavare e mondare la melanzana e il pomodoro, quindi tagliarli a cubetti; tagliare le olive a rondelle; pelare l'aglio e schiacciarlo senza spaccarlo; tagliare a cubetti il provolone dolce.

In un saltapasta, scaldare l'olio con l'aglio schiacciato e, quando sfrigola, unire la melanzana a cubetti e farla saltare; aggiungere le olive, una presa di origano e far cuocere per qualche minuto, fino a che le melanzane non avranno cambiato colore e saranno tenere. Regolare di sale e pepe. In ultimo, incorporare il pomodoro a cubetti, mescolare e spegnere il fuoco per non rischiare di spappolarlo.

Quando la pasta sarà cotta, scolarla e trasferirla nel saltapasta. Tuffarvi il formaggio a dadini e saltare per un paio di minuti a fiamma vivace, per distribuire bene il condimento. Servire subito.