



Cestini di melanzane con pasta

Ingredienti

2 melanzane lunghe
1 mozzarella
300 gr. di pasta corta
200 gr. di pomodorini
100 gr di prosciutto cotto
1 uovo
40 gr. di parmigiano
pangrattato
sale
pepe
12 stampini monodose di alluminio

Riepilogo Passo-Passo

Step 1

Tagliare per lungo le melanzane in fette sottili e cuocerle in una padella antiaderente con un filo d'olio e un po' d'acqua, farle dorare. Tagliare a dadini la mozzarella, i pomodorini e il prosciutto cotto. Lessare la pasta in abbondante acqua salata e scolarla al dente.

Step 2

Mescolate la pasta con la mozzarella con il prosciutto cotto e i pomodorini, aggiungere l'uovo, il sale, il pepe, il parmigiano e mescolare. Foderare con le melanzane gli stampini oleati

Step 3

Riempire tutti gli stampini con il composto di pasta, poi spolverizzarli con il pangrattato e mettere qualche fiocco di burro. Infornare a 200 ° per circa 15 minuti. togliere dal forno e farli intiepidire

