



La ricetta di maggio

dello chef del nostro ristorante "La Grotta Azzurra" di Melfi



Orecchiette con melanzane e pomodorini



 30 minuti

 **difficoltà:** bassa

Ingredienti per 4 persone

orecchiette Terra e Sole	400 g
pomodorini	350 g
melanzana	num. 1
basilico	qualche foglia
olio extravergine di oliva	q.b.
sale	q.b.
aglio fresco	1 spicchio

Procedimento

Mondate le melanzane, tagliatele a grossi dadi e riponetele in una casseruola con abbondante sale. Lasciatele riposare mentre procedete con la preparazione del piatto.

Versate in padella i tre cucchiai di olio e l'aglio fresco; far imbiondire l'aglio a fuoco moderato ed aggiungere i pomodorini opportunamente tagliati. Cuocere per circa 5/6 minuti a fiamma moderata. Sciacquate con abbondante acqua le melanzane, privandole del sale, strizzatele cercando di eliminare al meglio l'acqua. In una padella fate scaldare dell'olio e friggete a fiamma bassa le melanzane.

Aggiungete al sugo di pomodoro i pezzetti di melanzana fritti e fate amalgamare i sapori a fiamma molto bassa per 5 minuti.

Cuocete le orecchiette Terra e Sole al dente in abbondante acqua salata in ebollizione, scolatele, conditele con il sugo. Disponete nei piatti e guarnite con foglie di basilico.