

# Spaghetti pomodoro e melanzane

**CAST**  
**ALIMENTI***i mestieri del gusto*

## Ingredienti per 10 persone

|   |      |     |
|---|------|-----|
| • Olio di semi di arachide per friggere | l    | 5   |
| • Spaghetti                             | g    | 800 |
| • Melanzane violette                    | g    | 750 |
| • Salsa di pomodori freschi             | g    | 750 |
| • Ricotta salata                        | g    | 250 |
| • Farina 00                             | g    | 100 |
| • Basilico                              | g    | 12  |
| • Peperoncino piccante                  | q.b. |     |

## PROCEDIMENTO

1. Tagliare a cubetti le melanzane.
2. Passarle nella farina e friggere in abbondante olio.
3. Unire una parte di melanzane al pomodoro e aggiungere il peperoncino piccante tritato.
4. Cuocere la pasta in acqua bollente salata.
5. A cottura, scolare.
6. Condire con la salsa, con la ricotta grattugiata, le melanzane fritte e il basilico fresco.