


granoro
il Primo
Dedicato
filiera 100% PUGLIA

**MEZZE MANICHE DEDICATO CON
RAGOUT DI MELANZANE E MELISSA**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

350 gr. Mezze Maniche Dedicato
300 gr. di Melanzane
200 gr. di Pomodorini
100 cc di Olio extravergine d'Oliva
1 Mazzetto di Melissa
Aglio e Sale q.b.

PREPARAZIONE:

Puliamo e tagliamo in due le melanzane. Le passiamo al forno a 180° con un filo d'olio extravergine, recuperiamo con un cucchiaino la parte interna.

Laviamo e tagliamo in quattro i pomodorini.

PROCEDIMENTO:

Facciamo dorare in una padella l'aglio con l'olio extravergine d'oliva, aggiungiamo i pomodorini e la crema di melanzane.

Nel frattempo lessiamo le Mezze Maniche Dedicato in abbondante acqua salata.

Scoliamo la pasta al dente e la saltiamo in padella con il ragout.

Serviamo caldo con foglie di melissa.

Peppe Zull

