



Ziti al forno con melanzane e caciotta di sorrento

Ingredienti per 4 persone:

360 gr di pasta formato ziti
1 melanzana
1 Fiordilatte
pomodoro
300 gr di Caciotta di Sorrento
parmigiano reggiano
pangrattato

Procedimento

Tagliate a dadini la melanzana e mettetela in acqua salata per una ventina di minuti.

Fate un soffritto di cipolla, aglio e peperoncino, quindi asciugate bene le melanzane e aggiungetele al soffritto.

Fatele rosolare per bene e dopo un pò aggiungete anche il pomodoro. Fate cuocere a fuoco basso fino a quando il sugo non tira bene.

Prendete ora gli ziti e spezzateli in parti più piccole

Fate cuocere la pasta in abbondante acqua salata. Intanto che la pasta cuoce prendete la mozzarella e tagliatela a pezzettini.

Scolare la pasta al dente. Saltatela per qualche minuto nella padella con il sugo di melanzane.

Prendete una pirofila e fate uno strato di pasta, spolverizzando con la caciotta grattugiata misto e il fiordilatte

Fate due o tre strati in questo modo. Terminate spolverizzando con del pangrattato.

Infornate per 20 minuti a 220°.

Ricetta dello Chef Esposito in esclusiva per www.caprinotizie.it

