

Ricette di Pasticcia...

Pasta alla Crema di Melanzane

- **INGREDIENTI PER 6 PERSONE:**

**4 MELANZANE
BASILICO
100 GR PARMIGIANO
1 SPICCHIO D'AGLIO
OLIO Q.B.
SALE Q.B.**

**ARROSTITE LE MELANZANE NEL FORNO TUTTE INTERE FINCHÈ SENTIRETE LA POLPA STACCATA DALLA BUCCIA (CIRCA 1 ORA A 140°)
PRIVATE LE MELANZANE DELLA LORO BUCCIA (SBUCCIATELE!) E METTETE LA POLPA NEL FRULLATORE
AGGIUNGETE POI PARMIGIANO GRATTUGIATO, IL BASILICO, L'OLIO, LO SPICCHIO D'AGLIO E IL SALE.
FRULLATE IL TUTTO FINCHÈ NON NE VERRÀ FUORI UNA CREMA DENSA**

**CUOCETE LA PASTA CHE PIU' PREFERITE E APPENA SARÀ AL DENTE SCOLATELA E INCORPORATEVI LA CREMA DI MELANZANE E.....
MANGIATE IL TUTTO PENSANDO A ME!**