

# LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

## Tagliatelle con le melanzane e ricotta salata

Le ricette sono mille.....questa è la mia!!!



**Difficoltà**  
facile



**Quantità**  
4 persone



**Tempo**  
30 minuti

### Ingredienti

- Tagliatelle - 350 - 400 g
- melanzane - 2
- pomodorini - 400 g - o sugo già pronto
- olio - q.b.
- sale - q.b.
- zucchero - un pizzico
- prezzemolo - qualche foglia
- aglio - 1 spicchio
- ricotta salata - 100 g
- basilico - qualche foglia

### Preparazione

Mettete la pentola per la pasta sul fuoco. Mentre l'acqua riscalda, prendete una padella e vi versate un giro d'olio. Fatelo riscaldare e poi aggiungete le melanzane fatte a dadini. Mentre le melanzane rosolano dolcemente, in un altro tegame mettete un filo d'olio, qualche foglia di prezzemolo e uno spicchio d'aglio tritati. Aggiungete circa 400 g di pomodorini fatti a pezzetti, un pizzico di sale e un pizzico di zucchero, qualche foglia di basilico e fate cuocere velocemente a fuoco un po' alto. Qualche minuto ed è pronto! Se volete, fate il sugo normale con i pelati, ma i pomodorini danno una marcia in più!! Intanto le melanzane sono quasi pronte, salatele e fatele rosolare per bene. Quando l'acqua bolle, gettate le tagliatelle, salate e dopo 5 minuti la pasta è pronta. Scolate la pasta e condite con il sugo e una parte delle melanzane rosolate. Amalgamate per bene. Guarnite con le restanti melanzane e infine grattugiatevi sopra la ricotta salata o ancora meglio la ricotta affumicata! Sono buonissime anche le conchiglie rigate perché si riempiono di sugo e non vi dico altro!!!!!!!!!!!!!!

