PASTA FREDDA ALLE MELANZANE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (5 cucchiaini)
- aglio
- sale
- capperi (2 cucchiaini)
- melanzane (500g)
- basilico
- pomodori ciliegini (250g)
- conchiglie (400g)

Come si prepara

Tagliate le melanzane a tocchetti non troppo grossi, friggetele in olio bollente, scolatele ed asciugatele bene e spolveratele con poco sale.

Prendete una bella e capiente ciotola e con uno spicchio d'aglio sbucciato, strofinatela bene tutta quanta, poi mettetevi le melanzane ed aggiungete i pomodori ciliegini tagliati in due o tre pezzi, i capperi ben sciacquati ed il basilico spezzettato grossolanamente con le mani.

Una mezz'ora prima di cenare, cuocete le conchiglie rigate al dente, scolatele bene e sciacquatele velocemente per non raffreddarle troppo quindi unitele al condimento preparato.

A questo punto aggiungete olio extravergine e olio al peperoncino a piacere (se non avete l'olio al peperoncino potete usare il peperoncino in polvere, ma attenzione alle quantita'!) Mescolate bene e servite con un bel ciuffo di basilico posto al centro della ciotola.

Difficoltà: 1
Tempo: 40

Tags

vegetariana, melanzane, pomodori ciliegini, capperi