

PASTICCIO CON MELANZANE ED OLIVE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (2 cucchiaini)
- sale
- origano (100gr)
- peperoncino in polvere
- capperi (2 cucchiaini)
- melanzane
- 40 olive nere
- passata di pomodori (200gr)
- sedanini (320gr)
- 600 pomodori

Come si prepara

Lavate le melanzane, asciugatele e tagliatele a fette di 1 cm di spessore.

Mettetele poi a scolare sopra un piano inclinato con una spolverata di sale. Dopo circa un'ora strizzatele e grigliatele.

Cuocete poi la pasta al dente in abbondante acqua bollente salate, scolatela bene al dente e conditela con metà della salsa di pomodoro.

Quindi ungete con un cucchiaio d'olio una teglia da forno e fate uno strato di pasta, conditela con origano, olive nere tagliate a pezzetti e un cucchiaio di capperi, coprite con uno strato di melanzane, il sugo restante e di nuovo pasta.

Aggiungete ancora qualche pezzetto di olive, capperi, origano e coprite il tutto con i pomodori tagliati a fette spesse.

Salate, spolverate con poco peperoncino in polvere e passatele in forno caldo a 180 gradi per poco più di un quarto d'ora, finché i pomodori non saranno appassiti.

Difficoltà: 3

Tabella nutrizionale



Valore energetico	83 kcal 348 kJ
-------------------	-------------------

Tags

verdure, vegetariana, feste, occasioni