

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Fusilli con gamberi e melanzane

Strawberry · Monday, January 16th, 2012

Ingredienti:(4 persone)

- 400gr fusilli
- 400gr gamberi
- 2 melanzane
- 350gr polpa di pomodoro
- 60gr provolone dolce
- uno spicchio di aglio
- olio extravergine di oliva
- qualche foglia di menta
- sale pepe

Preparazione:

Lavate e tagliate le melanzane a cubetti, passatele in padella con l'olio e l'aglio e fatele cuocere per 7-8 minuti. Lavate bene i gamberi sotto l'acqua corrente e aggiungeteli alle melanzane, unite la polpa di pomodoro, qualche fogliolina di menta, salate, pepate e continuate la cottura per altri 10 minuti. Cuocete la pasta in acqua salata, scolatela e conditela con il sugo di melanzane, amalgamate e disponete la pasta su di un piatto da portata e cospargete con il provolone a scaglie.

This entry was posted on Monday, January 16th, 2012 at 6:43 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.