



Pasta con melanzane e olive nere - [Visualizza sul sito di cockerina](#)

pasta con verdure - melanzane - olive
ingredienti per 4 persone:

300 gr di pasta tipo pennette rigate
1/2 melanzana
una scatola di pomodori pelati da 1/2 kg
2 cucchiaini di olive nere dolci denocciolate
un'acciuga sott'olio
1 spicchio di aglio
3 cucchiaini di olio evo
1 cucchiaino di capperi sott'aceto
un mazzetto di prezzemolo
sale, pepe, origano
formaggio grattugiato

dorare l'aglio nell'olio, sciogliervi l'acciuga, aggiungervi i pelati, schiacciarli con una forchetta, salare e cuocere per 10 minuti.

aggiungere la melanzana lavata e tagliata a tocchetti con tutta la buccia, e continuare la cottura per altri 10 minuti.

aggiungere le olive nere denocciolate, i capperi, il prezzemolo tritato e l'origano, e continuare la cottura per ulteriori 10 minuti.

scolare la pasta al dente, condire col sughetto, cospargere di formaggio, meglio se pecorino, e pepe.

