

## **Paccheri ripieni di sugo alle melanzane e ricotta affumicata**



**Tempo di preparazione:** 65 min

**Difficoltà:** Difficile

## Ingredienti

- Aglio: q.b.
- Basilico: q.b.
- Melanzana: 1
- Origano: q.b.
- Paccheri: 320 gr
- Ricotta affumicata grattugiata: 100 gr
- Sale e pepe: q.b.

## For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 gr



## Preparazione

Tagliate la melanzana a piccoli tocchetti. Fate un soffritto con un filo d'olio e uno spicchio d'aglio. Unitevi il **pomodoro a cubetti Pomi** e le melanzane: salate, pepate, aggiungete qualche foglia di basilico e un po' di origano. Unitevi un bicchiere di acqua, coprite e lasciate cuocere per 30 minuti.

Cuocete i paccheri cercando di attenervi ai tempi di cottura indicati sulla confezione. Scolate e fate raffreddare il tutto sotto il getto di acqua fredda. Riempite i paccheri e disponeteli in una teglia precedentemente unta con dell'olio extra vergine d'oliva, poi ricoprite con la ricotta affumicata e infornate per una decina di minuti.