



## Chitarrine al ragout di melanzane e pomodorini

### Ingredienti} - 4 Pers.

- 250 g Chitarrine "La Pasta di Aldo"
- n.2 melanzane grandi viola
- n.4 cucchiari di olio extravergine di oliva
- n.1 spicchio d'aglio in camicia, un peperoncino piccante
- n.10 pomodorini maturi
- n.1 acciuga sott'olio
- n.4 foglie di basilico, sale qb

### Esecuzione} - Tempo 20 minuti

In una padella antiaderente fate soffriggere con l'olio l'aglio, il peperoncino, l'acciuga. Aggiungete le melanzane sbucciate e tagliate a cubetti, i pomodorini spezzati e senza semi, le foglie di basilico sminuzzate, il sale, e portate a cottura a fuoco alto per circa 10 minuti.

Cuocete le chitarrine, scolatele e saltatele in padella con il ragout di melanzane. Servite a tavola.

