

# CANNAMELA

## Penne con peperoncino e melanzane



### Ingredienti

- 300g reginette
- 200g passata di pomodoro
- 300g pomodorini
- 1/2 cucchiaino Aglio liofilizzato CANNAMELA
- qb basilico liofilizzato CANNAMELA
- qb peperoncino Tappomacina CANNAMELA



Porzioni  
4 persone



Portata  
Primo



Tempo  
30 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
In padella,  
In pentola



Kcal per  
persona  
404.5\*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



# Preparazione

- 1** Tagliate a fette alte 4/5 mm le melanzane, poi dividetele a metà. Friggetele in olio finché non siano dorate. Scolatele su carta da cucina e salatele.
- 2** Scaldate 1 cucchiaio di olio, unite i pomodorini a metà, e, dopo alcuni minuti, l'aglio liofilizzato CANNAMELA.
- 3** Versate nel sugo anche la passata e un pizzico di basilico liofilizzato CANNAMELA.
- 4** Salate e aromatizzate con tre giri di Tappomacina peperoncino CANNAMELA.
- 5** Cuocete il sugo per 10 minuti, poi aggiungete le melanzane (conservatene a parte alcune fette per la decorazione dei piatti).
- 6** Proseguite la cottura per altri 10 minuti, unendo poca acqua calda se il sugo dovesse asciugare.
- 7** Lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e passatela in padella con il sugo.
- 8** Distribuitele nei piatti, poi e guarnitele con le fettine di melanzane tenute da parte e una grattugiata di formaggio pecorino.