

## PENNE CON LE MELANZANE



**INGREDIENTI:** 3 o 4 melanzane grandi – un bel mazzetto di basilico – polpa e passata di pomodoro mutti 1 kilo in tutto – 5 spicchi d’aglio – olio extravergine di oliva – parmigiano reggiano grattugiato – pecorino romano o ricotta salata grattugiata – sale e zucchero – 500 grammi di penne lisce o rigate.

**PREPARAZIONE:** tre ore prima del pranzo tagliare a dadini di circa 2 centimetri di spessore le melanzane precedentemente lavate – stendere i dadini su un canovaccio e coprirli pressandoli un po’ con le mani – lasciarli un paio d’ore fra i canovacci a spurgare un po’ di succo, tenendoli pressati con qualcosa di pesante – passate le due ore, versare in un tegame tre dita di olio extravergine di oliva – tagliare a metà tre spicchi d’aglio sbucciati e metterli nel tegame, accendere a fiamma alta e farli dorare – quando l’olio è bollente, versare una parte dei dadini di melanzana, lasciargli assorbire l’olio e poi mescolare, far friggere mescolando di tanto in tanto fino a che non sono tutti ben dorati, di un colore marroncino – scolarli insieme all’aglio e riporli in una scodella ad asciugare l’olio o in uno scolapasta d’acciaio a sgocciolare – versare gli altri dadini e ripetere finché non siano tutti fritti, se necessario aggiungere olio alla frittura – mettere altri due spicchi d’aglio nel tegame con l’olio rimasto dalla frittura e far soffriggere a fuoco medio fino alla doratura – versare mezzo kilo di polpa di pomodoro mutti e mezzo kilo di passata di pomodoro, diluire la salsa con circa un barattolo di acqua – lavare il mazzetto di basilico, strizzarlo e aggiungerlo alla salsa senza tagliarlo – far alzare il bollore della salsa e poi versarci tutte le melanzane fritte, aggiungere sale e un cucchiaino di zucchero, mescolare e coprire lasciando cuocere a fuoco medio per una trentina di minuti – mettere l’acqua al fuoco – quando bolle aggiungere un po’ di sale e calare le penne – mescolare la salsa di tanto in tanto, ma non troppo – quando la pasta è cotta spegnere al sugo, scolare e condire abbondantemente – spolverare con una generosa manciata di parmigiano reggiano e un’altra di pecorino romano o ricotta salata – tenetevi a portata di mano del buon pane casereccio per fare una ricca scarpetta.