Melanzane ripiene (Donatella Simeone)

**Ingredienti per 4 persone:**

*(preciso che non è abbonate se lo considerate un primo piatto)*

*100 g di pasta (Il formato che preferite)*

*2 Melanzane globose*

*1 scatola di polpa  di pomodoro*

*uno spicchio d’aglio*

*una piccola scamorza (Se preferite ok anche a quella affumicata)*

*sale e olio q.b.*

*basilico fresco q.b.*

**Preparazione:**

Tagliate le melanzane per il senso della lunghezza, svuotatele aiutandovi con un cucchiaio e un coltello (tenendo da parte la polpa) salate la parte del “guscio” e mettete a far scolare un po’ della loro acqua.

Trascorsi almeno 30 minuti, disponete i gusci delle melanzane su una teglia irrorate con un filo d’olio e infornate a 160°C per circa 40 minuti, quando con i lembi di una forchetta le melanzane risulteranno morbide potete spegnere il forno.

Intanto tagliate a cubetti la polpa delle melanzane e fatela appassire in una pentola con un filo d’olio e uno spicchio d’aglio, una volta cotta tenete da parte.

In una padella rosolate lo spicchio d’aglio avanzato con un filo d’olio, aggiungete la polpa di pomodoro e un po’ di basilico e lasciate cuocere per 5 minuti.

Trascorsi i 5 minuti, aggiungete alla polpa di pomodoro, i cubetti di polpa di melanzana cotta eliminando lo spicchio d’aglio aggiustate di sale e lasciate cuocere per altri 5 minuti a fiamma bassa.

Intanto che cuoce la polpa di pomodoro, cuocete la pasta lasciandola al dente.

Una volta cotta la pasta, fatela saltare nella pentola con la polpa di melanzane e pomodoro.

Riempite con la pasta al pomodoro, i gusci delle melanzane che avete cotto al forno, aggiungete la scamorza tagliata a cubetti, qualche foglia di basilico fresco, irrorate con un filo sottile di olio e infornate a 170°C per 5 minuti, il tempo necessario per far fondere la scamorza.