

Capunti di grano arso alle melanzane

ingredienti

**capunti di grano arso
melanzane
olio e.v.o.
aglio
peperoni cornetto
insaporitore di verdure
polpa di pomodoro
grana grattugiato
alici in salsa piccante
granella di pistacchio**

Lavare le melanzane e le tagliarle a cubetti; soffriggerle in una padella con olio e.v.o. ed uno spicchio di aglio. Aggiungere un peperone cornetto rosso tagliato a rondelle e del brodo granulare vegetale senza glutammato di sodio .

Quando le melanzane sono dorate aggiungere la polpa di pomodoro e lasciare cuocere per 15 minuti. A fine cottura aggiungere un velo di grana padano grattugiato e lasciare riposare con coperchio.

Nel frattempo cuocere la pasta.

Preparare un leggero soffritto di alici in salsa piccante; unire la pasta scolata al sughetto di melanzane e saltare 1 minuto in padella ed impiattare con il soffritto di alici ed una spolverata di granella di pistacchio.