

**PENNE RIGATE SIGI 8****CON MELANZANE POMODORINI E  
RICOTTA DURA****PREPARAZIONE**

Tagliamo a cubetti la melanzana precedentemente pelata e spadelliamo con un filo di olio evo per 5 minuti.

Aggiungiamo i pomodorini pachino precedentemente tagliati a metà e continuiamo la cottura per circa 5 minuti, a questo punto insaporiamo con sale e pepe e moderiamo il gas.

Cuociamo la pasta penne rigate SIGI 8 tenendola 2 minuti indietro dalle indicazioni che sono indicate nella confezione e ultimiamo la cottura nel sughetto che abbiamo precedentemente preparato.

Impiattiamo il tutto e ultimiamo la nostra ricetta con una grattugiata di ricotta dura e un filo di olio evo e una foglia di basilico.

**INGREDIENTI**

per 4 persone

280 g di PENNE SIGI 8

300 g pomodorini datterini

1 melanzana zebrina viola

150 g ricotta dura salata

4 foglie di basilico

20 g sale di trapani

1 pizzico di pepe

1 cucchiaio di olio evo  
(extra vergine d'oliva)

**DIFFICOLTA'** 1/5

**TEMPO** 30 minuti

