



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Maltagliati alla napoletana



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

40 minuti Tempo

Attrezzatura : **una padella, una pentola**

Ingredienti

- 500 g di maltagliati
- 300 g di melanzane
- 300 g di pomodori pelati
- 150 g di mozzarella
- 3 acciughe sotto sale
- olio extravergine d'oliva
- scalogno
- basilico
- sale
- pepe

Preparazione Maltagliati alla napoletana

Passo 1.

Tagliate le melanzane a cubetti, mettetele quindi a mollo con acqua e sale per circa un'ora.

Passo 2.

Friggetele e mettetele poi a scolare per fargli perdere l'olio in eccesso.

Passo 3.

Pulite e tagliate le acciughe e lo scalogno.

Passo 4.

Fateli soffriggere in olio extravergine d'oliva e qualche foglia di basilico.

Passo 5.

Unite le melanzane e lasciate cuocere per qualche minuto.

Passo 6.

Aggiungete i pelati, sale e pepe.

Passo 7.

Lasciate quindi cuocere per una ventina di minuti.

Passo 8.

Condite la pasta che avrete fatto cuocere al dente con il sugo ed aggiungete la mozzarella.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)