

# Melanzane ripiene con Fusilloni e fior di latte

## Ingredienti per 4 persone:

150 g di Fusilloni "La Fabbrica della Pasta di Gragnano"  
2 melanzane viola tonde  
250 g di fior di latte  
una manciata di olive taggiasche denocciolate  
50 g di formaggio grattugiato (grana o parmigiano)  
2 cucchiaini di formaggio pecorino grattugiato  
1 spicchio d'aglio

## Per il sugo:

1 barattolo piccolo di pomodorini  
olio extravergine di oliva  
sale  
basilico

## Procedimento

Lavare le melanzane e tagliarle a metà nel senso della lunghezza, incidere la polpa con un coltello e poi tirarla via, creando così un contenitore. Salarle e metterle a testa in giù, perché possano perdere una parte della loro acqua di vegetazione. Intanto mettere in una padella antiaderente un filo di olio, la polpa tagliata a pezzetti, un pizzico di sale e lo spicchio, pelato. Mescolare e cuocere per qualche minuto, il tempo necessario che la polpa delle melanzane si ammorbidiscano e rosolino un pochino. Preparare anche il sugo, mettendo in un pentolino un filo di olio, i pomodorini e un pizzico di sale. Coprire e cuocere a fiamma bassa per circa 10 minuti, mescolando di tanto in tanto. Trascorso il tempo, spegnere e aggiungere basilico fresco a piacere. Accendere il forno a 200°C. Lavare le melanzane svuotate per eliminare il sale in eccesso, strizzarle e appoggiarle su una teglia con carta forno. Ungerle con un filo di olio e metterle in forno per circa 15 minuti. Intanto cuocere la pasta in acqua bollente salata e scolarla al dente con l'aiuto di una schiumarola direttamente nella padella con le melanzane. Aggiungere anche il sugo di pomodorini, le olive, una parte dei formaggi grattugiati e il fiordilatte a cubetti, mescolare bene. Prendere le melanzane dal forno e appoggiarle man in una teglia. Riempirle con abbondante pasta condita e terminare con il restante formaggio e un filo di olio. Coprirle con un foglio di carta stagnola e cuocere per 15 minuti, quindi scoprirle e continuare la cottura per altri 10 minuti e comunque fino a quando si sarà formata una leggera crosticina dorata in superficie. Servire subito.

