



- **300 gr di pasta corta**
- **5 melanzane**
- **6 pomodori rossi**
- **1 barattolo di polpa pronta**
- **basilico**
- **cipolla**
- **olio**
- **ricotta salata**

Fate soffriggere la cipolla nell'olio e aggiungete i pomodori freschi e quelli già pronti. Dopo 10 minuti di cottura spegnete il fuoco e passate il sugo con il passaverdure.

Tagliate le 2 melanzane a dadini e le altre a fette. Friggetele tutte nell'olio.

Mettete a cuocere la pasta. Condite la pasta con il sugo, unite le melanzane a dadini, la ricotta salata grattugiata, il basilico fresco.

Foderate uno stampo un po' alto con le fette di melanzane, inserite la pasta nello stampo ed infornate a 180° per circa 20 minuti.

Capovolgete lo stampo su un piatto di portata e tagliate a fette.