

## Pasticciata al forno



*La pasticciata al forno è un altro di quei piatti che propongo quando ho amici o la domenica in alternativa alle lasagne. Se la fai d'estate l'unica nota negativa è il forno...ma se poi la servi all'ombra di un albero ai commensali di un'allegra tavolata o la porti come pranzo per un pic nic, al caldo non ci pensa più!*

### ★ INGREDIENTI ★

1. 500 gr di maccheroni
2. 250 gr di carne trita
3. salsa di pomodoro
4. 2 melanzane medie
5. 6 uova
6. 4 mozzarelle
7. fette di salame a piacere

8. formaggio grana qb
9. farina qb
10. cipolla per soffritto
11. mezzo bicchiere di vino bianco per sfumare
12. peperoncino qb
13. olio evo

### ★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- lessa i maccheroni al dente, scolali e tienili da parte aggiungendo un filo d'olio per evitare che si incollino
- taglia le melanzane a fette
- fai bollire in acqua bollente 4 uova per renderle sode, falle raffreddare e sbucciale e tagliale a fette
- affetta abbondanti fette di salame
- affetta le mozzarelle
- grattugia abbondante formaggio grana

### ★ PROCEDIMENTO ★

- in una pentola fai soffriggere la cipolla con l'olio, aggiungi la carne trita e falla sfumare con il vino bianco, aggiungi la salsa di pomodoro, aggiusta con sale, peperoncino se vuoi, aggiungi un bicchiere di acqua circa per diluire e fai cucinare fino a quando raggiunge la densità desiderata
- impana le fette di melanzane con la farina, passale nell'uovo sbattuto e friggile fino a quando sono dorate: disponile su carta assorbente, salale
- comincia a scaldare il forno portandolo a 180°
- condici i maccheroni con metà del sugo, il resto lo userai per condire gli strati

- disponi gli ingredienti in una teglia da forno capace, componendo gli strati cominciando dai maccheroni, poi le melanzane, il salame, la mozzarella, le uova, il grana ed infine il sugo
- continua fino ad esaurimento degli ingredienti, terminando con lo strato di pasta al quale aggiungerai il sugo ed il grana
- fai sciogliere in forno per 10' tutti gli ingredienti e per 5' fai gratinare

La tua pasticciata al forno è pronta...buon appetito!!!!



---

[Grigliata di melanzane alla Totò](#)



*Le melanzane alla Totò, sono le melanzane che il mio papy, tutte le estati mi preparava nonostante il caldo afoso! E' l'aceto balsamico che principalmente le rende appetitose ed accompagnano egregiamente qualsiasi pietanza!*

### ★ INGREDIENTI ★

1. melanzane qb
2. aceto balsamico
3. aglio
4. prezzemolo
5. olio EVO qb
6. sale qb
7. capperi per guarnire

### ★ PROCEDIMENTO ★

- scalda la griglia, quella in giardino o la solita

bistecchiera sul fornello

- adagia le melanzane tagliate a tondi non troppo fini
- a cottura adagiale in un piatto , aggiungi aceto balsamico , un filo d'olio, sale, aglio,prezzemolo e procedi con la cottura di altre fette
- prepara e condisci man mano facendo diversi strati fino ad esaurimento delle melanzane

Le tua grigliata di melanzane alla Totò è pronta: ricorda che più macerano nel condimento è più sono gustose!

---

## [Caponata zucchine,melanzane e peperoni](#)



*Avanza sempre qualche verdura "dispari" in*

*frigorifero e di solito rimedio facendo questa caponata di zucchine, melanzane e peperoni! E' buona fumante d'inverno e ottima fredda in estate.*

### ★ INGREDIENTI ★

1. zucchine
2. peperoni
3. melanzane
4. un pomodoro maturo o 2 cucchiaini di passata di pomodoro
5. cipolla
6. olio evo
7. Sale qb

### ★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- Lava le verdure e tagliale a cubetti

### ★ PROCEDIMENTO ★

- In una wok metti olio, cipolla tritata finemente e le verdure a cubetti
- Fai rosolare tutto insieme per qualche minuto, aggiungi il pomodoro, sala e copri con un coperchio
- Quando le verdure cominciano a rilasciare il liquido di cottura togli il coperchio e cuoci fino a quando la consistenza delle verdure è di tuo gradimento, a me piace lasciare le verdure croccanti, se le vuoi più cotte lascia cuocere un pò di più la caponata con il coperchio

Accompagna la tua caponata con carne, affettati,

formaggi e...buon appetito!

