

## Pasta 'ncasciata *(Primi piatti asciutti)*

### Preparazione

Preparare un buon sugo di ragù e metterlo da parte. Nettare le melanzane, tagliarle a fette nel senso della lunghezza e dolcificarle in salamoia come di consueto; strizzarle e friggerle in abbondante olio d'oliva. Cuocere i paccheri in acqua salata, scolarli molto al "dente", porli in una teglia da forno e condirli con il ragù, mescolando ben bene. Tagliare a pezzi la provola ed unirla alla pasta insieme ad una parte delle melanzane fritte. Ricoprire il tutto con uno strato di melanzane, spargere sopra ancora sugo di ragù, il formaggio parmigiano e mettere in forno moderato (180°) lasciando cuocere per 10-15 minuti circa.

### Informazioni

**Preparazione** 40 minuti

**Dosi per** 4 persone

**Difficoltà** Facile

la terra di Puglia



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Paccheri** 800 grammi

**Provole** 100 grammi (fresca)

**Melanzane** (2 melanzane)

**Parmigiano** 100 grammi

**Sugo** (di ragù (di manzo o maiale))

**Olio** (d'oliva per friggere)