OLIO CUORE

# Rigatoni integrali con melanzane, pomodorini e fiocchi di latte



## Ingredienti

- 280 g rigatoni integrali
- 30 g cipollotto
- 180 g pomodorini
- foglie di basilico fresco
- 3 cucchiai **Olio Cuore**
- 300 g melanzana
- 80 g fiocchi di latte
- qb sale

- **Portata: Primi**
- **Tempo: 15"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 337.25 Kcal**
- **Grassi: 10.5 g**

## Preparazione

- Lavare la melanzana, asciugarla e tagliarla a quadretti.



- In una padella versare l’olio di mais.

- Unire il cipollotto tritato finemente e fare rosolare.



- Aggiungere la melanzana a cubetti e rigirarli.



- Dopo 15 minuti di cottura, unire i pomodorini divisi a metà. Salare.
- Cuocere per 10 min unendo all’occorrenza qualche cucchiaio d’acqua.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata, scolarla al dente e passarla in padella nel sugo di melanzane.



- Porre la pasta nei piatti e distribuire i fiocchi di latte.
- Decorare con foglie di basilico fresco e servire.



---

## La ricetta è stata preparata con:




**Olio di Mais**




**Sale Iposodico**