

# ***IL GIUSTO GUSTO ... a cura di D. Distasi***

---

## **PASTA, RICOTTA, MELANZANE GRIGLIATE E SPECK**



### **INGREDIENTI**

- 320 gr di mezze maniche
- 200 gr di ricotta
- 1 melanzana media
- 80 gr di speck tagliato spesso
- Timo essiccato
- Olio evo
- Sale e pepe

Tre ingredienti semplicemente amalgamati per un primo piatto all'insegna della semplicità.

### **PROCEDIMENTO**

Portare ad ebollizione l'acqua, salarla e calare la pasta. Grigliare la melanzana tagliata a fette di mezzo centimetro di spessore, salarla appena, tenerne 4 da parte e tagliare il resto a pezzetti. Scaldare la ricotta a fuoco dolcissimo in una padella per pochi minuti, con poco sale e pepe. Scolare la pasta al dente e gettarla nella padella con la ricotta, unire le melanzane a pezzetti, lo speck a listarelle, un cucchiaino di timo essiccato tritato e mescolare. Servire guarnendo con le fette di melanzane, tenute da parte a metà, e gocce d'olio.