

## TIMBALLO ALLA NORMA

### *Ricetta per quattro persone*

*400 g rigatoni*

*100 g ricotta salata*

*250 g melanzane*

*680 g passata di pomodoro datterino*

*100 g cipolla*

*80 g olio extravergine di oliva*

*Basilico*

*Sale*

*Olio di semi*

### *Per il pomodoro*

*In una pentola mettere l'olio extravergine di oliva, il basilico e la cipolla tagliata finemente. Cuocere a fuoco moderato fino a far appassire completamente la cipolla e farla diventare dolce. Quindi aggiungere la passata e cuocere a fiamma bassa fino a ridurre della metà.*

*Passare ad un colino così da eliminare la cipolla.*

### *Per la pasta*

*Cuocere per 3 minuti la pasta in acqua bollente salata, scolara e passarla sulla ricotta precedentemente grattugiata fino a creare una panatura uniforme.*

*Versare il pomodoro in uno stampino, disporre in maniera ordinata i rigatoni. Aggiungere ancora passata così da riempirli internamente. Spolverare di ricotta salata e quindi rivestire con le melanzane precedentemente pelate e fritte in olio di semi.*

*Cuocere a 180°C per 10 minuti.*