



## Pasta con Melanzana nel Forno

Fırında Patlıcanlı Makarna



1 bustina di pasta schiacciata  
1 melanzana  
3 pomodori  
2 pepe diciarliston  
8 cucchiari di olio d'oliva  
1 cucchiaino di zucchero polverato  
1 cucchiaino di sale  
Per la sosa di basamel;  
2 bicchieri di latte  
2 cucchiari di burro  
2 cucchiari di farina  
1 bicchierino di sale  
Per la sopra;  
1 bicchiere di formaggio a bianco grattugiato

# Nella pentola si mettono 5,5 bicchieri d'acqua, dopo bollita si aggiungono 4 cucchiari olio d'oliva e mezzo cucchiaino di sale, si aggiunge la pasta, si cucina per 12 minuti e si toglie dal fuoco e si mette ad aspettare senza filtrare liquido.

# Nella pentola si mette 4 cucchiari d'olio d'oliva, dopo aver riscaldato ci aggiunge ciarlisto pepe macinate, si cucinano finchè si diventano trasparente.

# Sopra si aggiungono le melanzane sbuciate e tagliate in cubi. Si cocuivano finchè le melanzane si ammorbidiscono.

# Poi si aggiungono pomodoro grattugiato zucchero polverato e sale si cucina finchè i pomodi arrivano alla coerenza poi si leva dal fuoco.

# L'ultimamente si prepara la sosa di basamel, nella ciotola di sosa si mettono farina ed olio vegetale, si arrossisce finchè si perde il pudore di farina, sopra si aggiunge latte fredda e si aggiunge la sale e poi si cucina finchè per arrivare in modo di marmellata.

# Poi la pasta si mette nel vassoio, sopra si mettet la miscelata di melanana, poi si mette la sosa di basemel e l'ultimamente si aggiunge formaggio grattugiato.

# Poi il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 195 gradi e si cucina finchè la sopra si arrossisce, si tagliano in quadrati e poi si servirsi in caldo.

**Nota:** Nel momento di preparare la sosa se si aggiunge un'pò di noce pestate il guzto di sala si aumenta.