

Le Ricette di Giuly - Mezze Penne Gratinates

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, la ricetta di oggi è buona da mangiare nelle grandi cene.

INGREDIENTI:

- 500 g di mezze penne o simili
- 300 g di spalmabile
- 1 melanzana
- 1 lattina di polpa di pomodoro
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- qualche foglia di basilico
- mandorle filettate q.b
- olio q.b
- sale q.b
- pepe q.b

PROCEDIMENTO:

Tagliare a pezzetti la melanzana e soffriggerla in padella con olio, aglio e cipolla. Aggiungere la polpa, sale, pepe e proseguire la cottura per pochi minuti.

A parte cuocere la pasta in acqua salata, scolare al dente e condire con la salsa preparata, parte dello spalmabile e il basilico a pezzetti.

Disporre il tutto in una pirofila unta, guarnire con fiocchi di spalmabile e cospargere con le mandorle.

Passare in forno a 220°C, gratinate rapidamente e servire ben caldo. Buon Appetito!

N.B: Per una cena con più persone basta raddoppiare le dosi di tutti gli ingredienti.

© 2025 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 25/10/2025

Salvato in PDF in data: 28/10/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di-giuly-83/25/10/2025/>