



# Le RICETTE di Pasta Macheda

## Cortecce alla norma



### INGREDIENTI

Cortecce "Macheda"

Melanzane

Cipolla

Passato di pomodoro

Olio

Aglio

Sale e Pepe

### PREPARAZIONE

Tagliare le melanzane a dadini, oppure a strisce, e friggerle.

Preparare il sugo soffriggendo l'aglio e la cipolla nell'olio.

Aggiungere il passato di pomodoro e le melanzane già precedentemente fritte e lasciare cucinare per circa 45 minuti a fuoco lento.

Far bollire le Cortecce in abbondante acqua salata per circa 10 minuti, scolare e aggiungere il sugo già preparato.

Servire con abbondante formaggio grattugiato sopra.