



Strozzapreti con le Melanzane e Ricotta di Pecora

Fai l'impasto per gli strozzapreti con farina, albume d'uovo e acqua tiepida quanto basta e fai riposare. Prepara il sugo con la cipolla tritata nell'olio, aggiungi la melanzana tagliata a tocchetti, i pomodorini, regola di sale, pepe, prezzemolo e porta a cottura. Tira la sfoglia con il mattarello e fai gli strozzapreti.

Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa la pasta, cuoci 5 minuti, scola, condisci con il sugo e aggiungi qualche ciuffetto di ricotta di pecora. Porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
