

PASTA CON MELANZANE E POMODORINI

INGREDIENTI

- ✓ pasta
- ✓ 1 melanzana
- ✓ 100 g spinacino
- ✓ 2 pomodori non troppo grandi
- ✓ 1 cucchiaio di menta fresca
- ✓ 80 g salmone affumicato
- ✓ sale q.b.
- ✓ 2 cucchiai olio extravergine di oliva

PREPARAZIONE

- ✓ Lessate la pasta in abbondante acqua salata
- ✓ Tagliate la melanzana a fette non troppo spesse e salatele per eliminarne l'amaro
- ✓ Tagliatele a listarelle e soffriggetele in una padella antiaderente sino a quando non saranno morbide (circa 15 minuti a fuoco moderato)
- ✓ Stufate il songino un paio di minuti
- ✓ Stufate i pomodori pochi minuti
- ✓ Tritate la menta
- ✓ Mescolate bene insieme: melanzane, pomodori, songino e menta. Se necessario regolate di sale
- ✓ Aggiungete il salmone tagliato a listarelle
- ✓ Condite la pasta con questo sughetto e condite con un filo di olio.

💡 **NOTE:** Per la quantità di pasta regolatevi secondo le vostre abitudini, io ho messo circa 80 g a persona. Per il songino ho messo due manciate abbondanti. Anche la quantità di salmone è indicativa potete metterne di più oppure se non vi piace sostituirlo con il tonno.