



Garganelli con melanzane, zucchine e Prosciutto crudo Pioraduro

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 240g Prosciutto crudo Pioraduro
- 480g Garganelli all'uovo
- q.b. melanzana
- 4 zucchine novelle mignon
- 4 spicchio d'aglio
- 4 mazzetto di basilico
- q.b. olio extravergine di oliva
- q.b. sale
- q.b. pepe

Preparazione

1. Per prima cosa lavare il basilico, scottarlo per pochi secondi in acqua bollente, scolarlo e raffreddarlo in acqua e ghiaccio.
2. Sgocciolarlo, strizzarlo e frullarlo con 100 ml di olio.
3. Far riposare per un paio d'ore e filtrarlo.
4. Lavare la melanzana e tagliarla a cubetti.
5. Lavare le zucchine, spuntarle e tagliarle a rondelle.
6. Mettere sul fuoco una pentola con l'acqua per cuocere la pasta
7. In una larga padella antiaderente scaldare 4 cucchiaini di olio con lo spicchio d'aglio; unire la melanzana e rosolarla a fuoco vivace per un paio di minuti; unire le zucchine, condire con sale e pepe e proseguire la cottura per 4-5 minuti finché le verdure risulteranno al dente e leggermente dorate.
8. Eliminare l'aglio e trasferirle in una ciotola.
9. Salare l'acqua e buttare i garganelli.

10. Mentre cuoce la pasta tritare grossolanamente il Prosciutto crudo Pioradoro. Nella stessa padella, dove è stato cotto le verdure, versare 2 cucchiari di olio e far rosolare il prosciutto crudo per un paio di minuti a fuoco vivace.
11. Scolare la pasta al dente e trasferirla nella padella col prosciutto, le verdure e un mestolino della sua acqua di cottura.
12. Far saltare la pasta brevemente per mescolare bene gli ingredienti.
13. Fuori dal fuoco condirla con l'olio al basilico e servirla.