LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Penne al forno con melanzane e.....besciamella light

Un pasticcio di pasta buonissimo! ...facciamo onore alla besciamella light!



Difficoltà
media

Quantità
4 persone

Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Mezze penne - 300 g
- melanzana - 1 nera
- sugo di pomodoro
- parmigiano - 50 g
- besciamella light -

Preparazione

In una padella antiaderente mettiamo un filo d'olio e rosoliamo le melanzane fatte a dadini. Cuociamo la pasta tenendola molto al dente. Prepariamo un sugo al pomodoro veloce con un filo d'olio, un pizzico d'aglio e del prezzemolo.Condiamo con un pizzico di zucchero, sale e basilico. Abbiamo già preparato la nostra besciamella leggera e la teniamo da parte. Componiamo il nostro pasticcio mettendo in una teglia un po' di sugo.Mischiamo metà besciamella con la pasta al dente e versiamo una parte di questo composto nella teglia. Condiamo con un po' di sugo e una parte delle melanzane. Aggiungiamo una manciata di parmigiano e un po' di besciamella. Prepariamo l'altra parte di pasta e facciamo un altro strato con il resto degli ingredienti. Finiamo con la besciamella e il parmigiano. Mettiamo in forno fino a doratura. Se vi avanza qualche porzione si può scaldare anche con il microonde.