

Bomba di maccheroni

Autore: Staff Siciliafan

Data: 14 Dicembre 2015



Immagine **Ingredienti:** gr. 500 maccheroni; gr. 500 pomodori maturi; gr. 100 caciocavallo; 3 melanzane; cipolla, basilico; olio di oliva; sale e pepe.

Preparazione: sbucciate le melanzane, tagliatele a fette e tenetele sotto sale per un'ora. In pentola in mezzo bicchiere d'olio fate friggere una cipolla finemente tritata, aggiungete i pomodori sbucciati e passati a setaccio, e, dopo aver salato e pepato, lasciate consumare a fuoco lento per 15 minuti. Durante l'ultimo minuto di cottura, aggiungete delle foglie di basilico. Portate ad ebollizione abbondante acqua salata e cuocete i maccheroni. Cuocete le melanzane affinché non otteniate un colore dorato. Scolate la pasta, conditela con una parte della salsa di pomodoro e mettetela, a strati, in uno stampo per timballi imburrito. Coprite ogni strato con del caciocavallo, la salsa restante, fette di melanzana fritta e del pecorino grattugiato. Cuocete la bomba di maccheroni in forno caldo per circa 20 minuti e poi servire.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/bomba-di-maccheroni/>

Generato il 18/06/2026