

# Farfalle integrali con crema di melanzane e ricotta



## Ingredienti:

250 g farfalle integrali

2 melanzane medie

100 g ricotta

1 spicchio d'aglio

20 foglie basilico

sale, pepe

Lavate le melanzane e bucate con i rebbi della forchetta.  
Metteteli nella pentola vuota.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello medio a fiamma alta 2 minuti poi fiamma bassa 30 minuti. Non girate le melanzane. Spegnete il fuoco e lasciateli intiepidire poi ricavate la polpa con il cucchiaio e mettete nella ciotola con 2 cucchiaini di olio di oliva e sale.



Lavorate con la frusta a mano per formare una crema. Unite la ricotta, sale, pepe, aglio e basilico tritate a coltello.



Amalgamate con la frusta.

Cuocete la pasta: mettete le farfalle nella pentola con 450 ml di acqua fredda e sale. Coprite con Magic Cooker e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Unite nella vostra ciotola la pasta.



Amalgamate bene e servite.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.