

Ingredienti per 2 persone
160 g di spaghetti di farro integrale
2 grosse melanzane lunghe sbucciate e tagliate a dadini
1 cipolla rossa, pelata, lavata ed affettata finemente
Una manciata di mandorle tostate
Una manciata di capperi dissalati
Qualche foglia di basilico fresco lavato

Preparazione
In un tegame lasciamo scaldare un filo d'olio sul quale butteremo cipolla e melanzane, lasceremo rosolare per qualche minuto e poi aggiungeremo 1 bicchiere d'acqua, del sale e copriremo lasciando stufare per 15-20 minuti.

Una volta che le melanzane saranno morbide, togliamole dal fuoco e passiamole con un frullatore ad immersione ed avremo pronta la nostra crema di melanzane che utilizzeremo per condire gli spaghetti insieme poi ad una guarnizione di mandorle, capperi e basilico.

Che ve ne pare?