

## Pasta 'Ncaciata

### Ingredienti per 4 persone

Pasta rigatoni	400 gr.
Salsa di pomodoro	700 ml.
Carne tritata di vitello	200 gr.
Pane raffermo grattugiato	80 gr.
Cacio cavallo fresco/scamorza	100 gr.
Pecorino semi-stagionato	100 gr. grattugiato
Uovo	1
Melanzane di media grandezza	2
Salame tagliato a cubetti	100 gr.
Uova sode	2
Vino bianco	Mezzo bicchiere
Olio E.v.O.	q.b.
Sale e pepe	q.b.
Prezzemolo e basilico	q.b.

### Procedimento:

Mettete in un contenitore la carne tritata con il formaggio **pecorino**, la **mollica di pane**, l'**uovo**, il **prezzemolo tritato** ed un pizzico di **sale e pepe**.

Formerete delle polpettine e le rosolerete nell'**olio di oliva**. Sfumate con del **vino** e finite di cuocere aggiungendo un pò di **salsa di pomodoro** (cuocere per 20 minuti).

Friggete le **melanzane a cubetti e mettetele da parte**.

Dopo aver lessato la **pasta** al dente conditela con la salsa di pomodoro rimasta e il **pecorino**.

Iniziate a riempire una teglia con strati di **polpettine**, pasta, **melanzane**, pezzetti di **cacio cavallo**, fette di salame e di **uova sode**, pecorino grattugiato e qualche bella **foglia di basilico**.

Proseguite così fino a che non avrete utilizzato tutti gli ingredienti completando con una spolverata di **formaggio grattugiato**.

Infornate la teglia ad una temperatura di 220°C e cuocete per circa 35 minuti.