Pomì
O Così. O Pomì.

Plumas negras gratinadas a la siciliana con requesón de cabra

Tempo di preparazione: 25 min
Dificultad: Medium

Ingredientes

- Albahaca fresca: unas hojas
- Berenjena: 1 grande
- Cebolla: 1/2
- Parmesano rallado: 100 gr
- Plumas de farro integrales: 480 gr
- Requesón de cabra: 200 gr
- Tomillo fresco al gusto: None

For this recipe we used:

Tomates Finamente Picados 400 ml

Preparación

Sofreír en una cacerola media cebolla picada y, una vez sofrita, añadir las berenjenas cortadas en taquitos y dejar cocer, condimentando con tomillo, sal y pimienta.
Terminada la cocción, añadir el **Tomate escurrido Pomì** y unas hojas de albahaca; dejar cocer unos 20 minutos.

Hervir la pasta en agua salada abundante, escurrirla muy al dente y enfriarla bajo el grifo; la cocción se completará en el horno.
Condimentar con la salsa de berenjenas y colocar todo en una bandeja de horno.
Espolvorear sobre la superficie de la pasta el parmesano rallado y meter en el horno a 180° durante 15 minutos.
Quitar la bandeja del horno y deshacer el requesón de cabra con las manos sobre la pasta. Esperar unos minutos a que se enfríe la pasta y se caliente el requesón y servir.