

# LE PENNE RIGATE

## Dell'Emilia Romagna

Le penne rigate sono uno dei prodotti più popolari che Barilla propone ai suoi clienti. Proprio perché così diffuse, è importante che esse siano prodotte mettendo grande attenzione sia alla qualità del prodotto, sia ai metodi di produzione, che devono garantire genuinità e rispetto dell'ambiente, ma allo stesso tempo



devono permettere prezzi abbastanza bassi perché la maggior quantità possibile di persone possa gustare il prodotto e capire che è possibile produrre bene a prezzi ragionevoli. Le penne rigate di questa confezione sono state prodotte con grano cresciuto in Emilia Romagna, in fattorie che coltivano la terra senza fare uso di varietà di [grano geneticamente modificato](#), e rispettando i principi alla base del metodo cosiddetto di [coltivazione biologica](#).

Dopo che il grano è stato mietuto, utilizzando macchine a [motorizzazione ibrida](#), a basso impatto ambientale, esso viene immediatamente chiuso in recipienti [sotto vuoto](#), per evitare che sia contaminato da insetti o da altri fattori biologici, che non possono vivere senza aria. Da quando il grano viene mietuto a quando la farina viene impastata per realizzare la pasta, nessun processo chimico è impiegato per favorire la conservazione del prodotto. La macinazione del grano così ottenuto avviene in mulini la cui posizione è studiata per stare su un tragitto breve, che unisce la fattoria al pastificio, in modo da far fare meno strada possibile ai camion che trasportano il prodotto. Così si consuma meno carburante, il prodotto costa meno e inquina di meno. Il pastificio raccoglie le farine delle varie fattorie e, usando l'antico processo della [trafilatura al bronzo](#), che garantisce un'ottima pasta, produce le vostre Penne Rigate dell'Emilia Romagna.

## La ricetta

Ingredienti per 4 persone  
400 g di penne rigate Barilla  
250 g di melanzane  
80 g di ricotta salata  
200 g di polpa di pomodoro  
50 g di cipolla  
3 cl di Olio Extra Vergine d'Oлива Monti Iblei Academia Barilla  
6 foglie di basilico  
uno spicchio d'aglio  
sale e pepe q.b.  
olio per friggere q.b.  
Ingredienti



Preparazione 30 minuti per la preparazione + 15 minuti per la cottura

Tagliate le melanzane a cubetti, salate leggermente e lasciate riposare per 20 minuti circa, affinché l'acqua che vi si trova all'interno possa fuoriuscire e infine infarinatela.

Mettete su un fuoco vivace una padella con abbastanza olio da potervi immergere completamente le melanzane a cubetti e, appena sarà bollente, versatevi le melanzane e fatele friggere, scolandole su un foglio di carta assorbente con un mestolo forato quando saranno ben dorate.

Tritate la cipolla e l'aglio. Mettete una padella grande su un fuoco di media intensità, aggiungete l'olio e, quando sarà caldo, unitevi la cipolla con l'aglio, quindi aggiungete le melanzane a cubetti, la polpa di pomodoro, il sale, il pepe, mescolate e fate cuocere per 15 minuti circa.

Nel frattempo cucinate la pasta in abbondante acqua bollente e salata e, una volta trascorso il tempo di cottura indicato sulla confezione, scolatela, conditela con la salsa precedentemente preparata, guarnite con il basilico e la ricotta salata grattugiata. Servite ben caldo.

Vai a: [www.barilla.schede&ricette](http://www.barilla.schede&ricette) per aprire i link riportati nel testo e concorrere all'estrazione del premio della settimana!