

PRIMI PIATTI

Penne salsiccia e melanzane

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

400 g penne
una bella melanzana
passata di pomodoro
quattro salsicce
aglio
olio
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate le melanzane a fette abbastanza spesse, mettetele a spurgare cospargendole con sale e pressandole sotto un peso per circa 30 min. Nel frattempo bollite le salsicce per circa 20 minuti bucadole con una forchetta (questo serve per eliminare un po' di grasso dalle salsicce). Dopo fate freddare le salsicce; tagliate le melanzane a tocchetti; spellate le salsicce e fatele a pezzi grossolanamente. Cominciate a cuocere la pasta. Ora, metteteci l'olio (4 cucchiai) in una padella ampia e fateci imbiondire l'aglio (dopo lo togliete). Aggiungete quindi le melanzane e fatele dorare. A questo punto aggiungete le salsicce e

fatele cuocere per un po' spruzzando con del vino rosso. Aggiungete ora la passata di pomodoro e fatela stare sul fuoco per un po', finche' non si e' un po' raddensata. Scolate la pasta, mettetela nella padella e mescolate per circa 2 minuti.