

PRIMI PIATTI

Fusilloni alla siciliana

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 75 min

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



I fusilloni alla siciliana sono un primo piatto ricco e saporito, dai sapori squisitamente mediterranei, perfetto per i vostri menu delle feste, dove la tradizione e l'innovazione si incontrano a metà strada per dare vita a pietanze accattivanti che esaltano in modo nuovo e originale gli abbinamenti da sempre amati. E' il caso dei nostri fusilloni, che racchiudono un mix vincente liberamente ispirato alla pasta alla Norma, tipico piatto siciliano: ritroverete qui un delizioso sughetto al pomodoro arricchito con melanzane fritte e dadini di mozzarella di bufala, che conferiranno una gradevole nota filante. Un formato di pasta speciale renderà ancora più unico e originale questo piatto e stuzzicherà i palati dei vostri ospiti una volta servito

in tavola!

Se vuoi provare altre ricette di pasta semplici e gustose ti consigliamo:

[Spaghettone cacio pepe e gamberi](#)

[Calamarata con polpo, 'nduja e stracciatella](#)

[Spaghettoni con cozze e pomodorini](#)

INGREDIENTI

FUSILLONI 400 gr

MELANZANE 800 gr

PASSATA DI POMODORO 700 ml

MOZZARELLA DI BUFALA 350 gr

SALE

PEPE NERO

BASILICO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

OLIO DI SEMI PER FRITTURA

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare i fusilloni alla siciliana, per prima cosa occupiamoci del sugo. In un tegame facciamo soffriggere l'aglio in tre cucchiaino di olio, aggiungiamo la passata di pomodoro, il basilico, aggiustiamo di sale e facciamo cuocere a fiamma dolce per mezz'oretta con il coperchio. Laviamo le melanzane e tagliamole a dadini.





- 2** Scaldiamo l'olio di semi a 170 gradi e friggiamo le melanzane per qualche minuto.
Tagliamo la mozzarella di bufala a cubetti.



- 3 Cuociamo i nostri fusilloni in acqua bollente salata. La pasta deve essere al dente, quindi scoliamola tre minuti prima della fine della cottura.



- 4 Una volta pronti i nostri ingredienti, in una ciotola versiamo: la pasta, due terzi del sugo, le melanzane fritte e due terzi di mozzarella di bufala. Mescoliamo bene il tutto.



5 Trasferiamo i fusilloni così conditi in una pirofila da forno. Aggiungiamo la mozzarella e la passata che avevamo messo da parte e cuociamo in forno statico preriscaldato a 180 gradi per mezz'oretta circa. Impiattiamo e serviamo i fusilloni alla siciliana ben caldi.





CONSERVAZIONE

Consigliamo di consumare subito i fusilloni alla siciliana; se dovessero avanzare potete conservarli in frigo per un paio di giorni in un contenitore ermetico.