PRIMI PIATTI

Pasta al sugo di melanzane e salsiccia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 40 min COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

Sugo di melanzane e salsiccia, un binomio **perfetto per la pasta**! La **pasta al sugo di melanzane e salsiccia** sarà uno dei tuoi must dei pranzi estivi, magari da alternare ad altre tipologie simili di pasta con le melanzane al forno anche filanti con la scamorza.

Nella **ricetta di oggi**, abbiamo protagoniste le **melanzane fritte**, la **salsiccia** ben rosolata e un profumatissimo sughetto al **pomodoro e basilico**: succulento, gustoso, ricco, questo primo piatto ti stupirà con i suoi **sapori e aromi mediterranei** . Scopri le nostre migliori ricette con le melanzane e

se ancora non ne hai abbastanza di questi meravigliosi ortaggi, puoi provare queste ricette di pasta asciutta:

Calamarata con melanzane e bufala
Pasta con melanzane e 'nduja
Pasta con melanzane cremose al pesto
Pasta al forno con le melanzane

Ingredienti per la pasta al sugo di melanzane e salsiccia

FUSILLI 400 gr
SALSA DI POMODORO 600 gr
SALSICCIA DI MAIALE 2
MELANZANE 2
CIPOLLE ½
VINO BIANCO ½
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
OLIO DI SEMI per friggere -
PECORINO ROMANO
BASILICO
SALE

Come fare la pasta al sugo di melanzane e salsiccia

1 Lava e asciuga 2 melanzane, tagliale a fette e poi a dadini. Metti i dadini di melanzana in uno scolapasta e coprile di sale grosso, fai scolare del liquido di vegetazione per circa un'ora.

2 Sbriciola due salsicce eliminando il budello, trita la cipolla e falla soffriggere, aggiungi la salsiccia, cuoci per qualche minuto mescolando e sfuma con mezzo bicchiere di vino bianco, fai evaporare la parte alcolica cuocendo senza coperchio per qualche minuto a fiamma vivace.

3 Aggiungi la salsa di pomodoro, aggiusta di sale e unisci qualche foglia di basilico, cuoci per una ventina di minuti.

Sciacqua sotto acqua corrente fresca i cubetti di melanzana, toglili dallo scolapasta, posali

su uno strofinaccio ben pulito e tamponali asciugandoli perfettamente.

Intanto scalda abbondante olio di semi e friggi le melanzane fino a doratura.

4 Scola le melanzane fritte su un foglio di carta assorbente, aggiungile al sugo e termina la cottura. Cuoci la pasta al dente, scolala e mettila nel tegame del sugo mescolando per condirla bene. Al bisogno aggiungi un po' di acqua di cottura della pasta, termina con un filo d’olio, un po’ di pecorino a scaglie, basilico fresco. La pasta è pronta!