

PRIMI PIATTI

# Pasta al sugo di melanzane e salsiccia

di: *Cookaround*

---

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 25 min    COTTURA: 40 min    COSTO: medio

---



Sugo di melanzane e salsiccia, un binomio perfetto per la pasta! La pasta al sugo di melanzane e salsiccia sarà uno di vostri must come pranzo estivo, magari da alternare ad altre tipologie simili di pasta con le melanzane al [forno](#) anche filanti con la [scamorza](#). Qui invece abbiamo protagoniste le melanzane fritte, la salsiccia ben rosolata e profumatissimo sughetto al pomodoro e basilico. Succulento, gustoso, ricco, questo primo piatto vi stupirà con la sua genuinà bontà. E per provare un originale impiattamento potreste anche ispirarvi alla ricetta degli [spaghetti in barchetta](#), dove il guscio delle melanzane diventa un contenitore

edibile per la vostra pasta al sugo di melanzane e salsiccia!

Provate anche la nostra [pasta alla birra e salsiccia](#), per una ricetta diversa dal solito!

## INGREDIENTI

FUSILLI 400 gr

SALSICCIA DI MAIALE 2

MELANZANE 2

CIPOLLE ½

VINO BIANCO ½

SALSA DI POMODORO 600 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

OLIO DI SEMI per friggere -

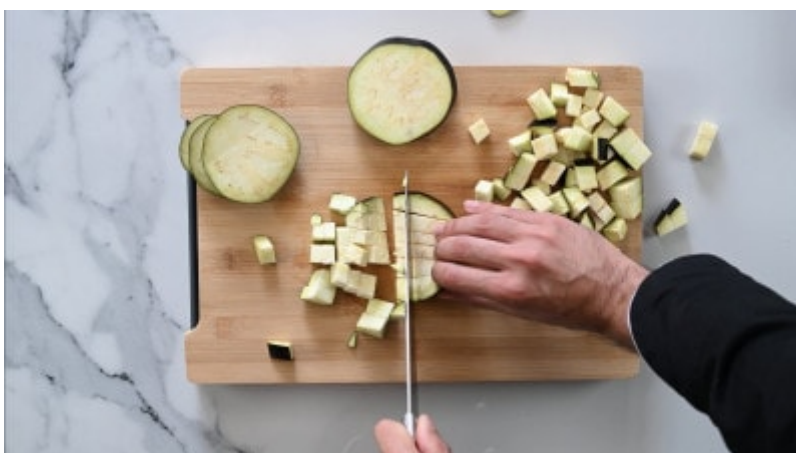
PECORINO ROMANO

BASILICO

SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Lavare e asciugare 2 melanzane, tagliarle a fette e poi a dadini. Farle scolare del liquido di vegetazione per un'ora sottosale.





- 2** Sbriciolare due salsicce eliminando il budello, tritare la cipolla e farla soffriggere. Poi aggiungere la salsiccia, cuocere per qualche minuto mescolando e sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco, facendo evaporare la parte alcolica.



- 3** Aggiungere la salsa di pomodoro, salare a piacere, qualche foglia di basilico e cuocere per una ventina di minuti. Intanto scaldare abbondante olio di semi e friggere le melanzane fino a doratura, dopo averle risciacquate bene e tamponate.



4 Scolare le melanzane fritte su un foglio di carta assorbente, poi aggiungerle al sugo e terminare la cottura. Cuocere la pasta al dente, poi condirla mescolando. Al bisogno aggiungere un po' di acqua di cottura della pasta. Aggiungere un filo d'olio, un po' di pecorino a scaglie, basilico fresco. La pasta è pronta!



