

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, togliili dallo scolapasta, posali

su uno strofinaccio ben pulito e tamponali asciugandoli perfettamente.

Intanto scalda abbondante olio di semi e friggì 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!

