

PRIMI PIATTI

Pasta con melanzane e 'nduja

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



La **pasta con le melanzane e 'nduja** è una ricetta che racchiude buona parte dei sapori tipici del sud Italia.

La **'nduja** in particolare è un insaccato **tipico calabrese** apprezzato e conosciuto in tutto il mondo, la sua caratteristica è la consistenza morbida al punto tale da renderlo spalmabile e la piccantezza. Ogni famiglia ha la sua ricetta segreta gelosamente custodita, come capita per le **melanzane sott'olio**, ma gli ingredienti principali sono: carne di maiale (vari tagli) e peperoncino piccante. Originariamente la 'nduja era un prodotto di riciclo degli scarti della lavorazione del maiale, oggi giorno, dato la distribuzione su larga scala, non vengono più utilizzati gli scarti ma parti nobili dell'animale come: **lardo, prosciutto, capocollo** etc.

Scopri le nostre migliori [ricette con le melanzane](#).

Prova anche i [Maccheroncini al ferretto 'nduja e ricotta](#)

Se ti avanzano melanzane portale in tavola così:

[Melanzane fritte](#)

INGREDIENTI

PASTA 320 gr

MELANZANE GRANDI già pulite - 800 gr

POMODORINI 600 gr

OLIO PER FRIGGERE 250 gr

NDUJA 70 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

FOGLIE DI ALLORO 2

SPICCHIO DI AGLIO 1

FOGLIE DI BASILICO

SALE

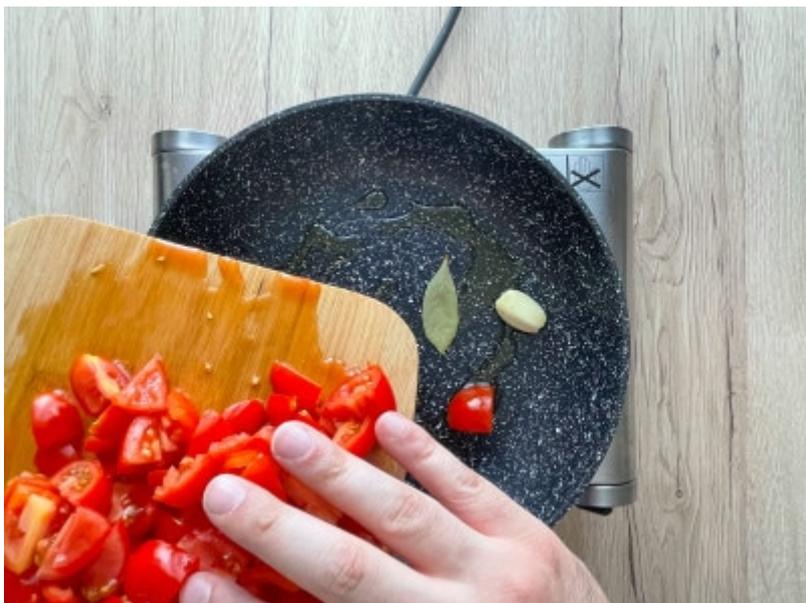
PREPARAZIONE

1 Lavate i pomodorini, tagliateli in 4. In una padella capiente mettete a scaldare l'olio.





2 Aggiungete uno spicchio d'aglio, due foglie di alloro e i pomodorini tagliati. Aggiustate di sale e fate cuocere fino a che i pomodorini non si saranno asciugati (circa 15 minuti a fiamma viva).





3 Intanto lavate le melanzane, eliminate il picciolo, tagliate a fette dello spessore di circa 2 cm e quindi a cubetti. Raccoglieteli in una ciotola, aggiungete un po' di sale e mescolate.





- 4 In un'altra padella scaldate dell'olio per friggere. Quando avrà raggiunto la temperatura giusta friggete le melanzane per circa 5 minuti o fino a che non risulteranno ben dorate. Scolate le melanzane e poggiatele su della carta assorbente per eliminare l'eccesso di olio.





- 5 Eliminate l'aglio e l'alloro dal sugo di pomodorini, aggiungete le melanzane fritte e fate insaporire per qualche minuto. Aggiungete quindi la 'nduja e mescolate fino a quando non sarà completamente sciolta.





6 Cuocete la pasta in acqua bollente salata e scolatela al dente quindi aggiungetela al sugo e mantecate. Impiattate e completate con foglie di basilico.





CONSERVAZIONE

Il sugo pronto si può conservare, in un contenitore a chiusura ermetica, per due giorni in frigo, ma si può anche congelare.

CONSIGLIO

È buona norma tagliare i cubetti di melanzane di dimensioni regolari per avere una cottura uniforme. I cubetti di melanzane si possono mettere sotto peso per 30 minuti per eliminare completamente l'amaro. La quantità di 'nduja è indicativa, chi ama il piccante può abbondare. Puoi arricchire ulteriormente il piatto con una spolverata di ricotta salata.