

PRIMI PIATTI

Pasta con melanzane e salsiccia



INGREDIENTI

FUSILLONI 350 gr

SALSICCIA 300 gr

MELANZANE 500 gr

PASSATA DI POMODORO 400 gr

CIPOLLA 80 gr

FOGLIE DI BASILICO a piacere -

FOGLIE DI ALLORO 1

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

VINO BIANCO 60 ml

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato -

Se siete alla ricerca di un primo piatto semplice da realizzare ma molto molto gustoso, la pasta con melanzane e salsiccia è proprio il piatto giusto per voi. La ricetta è di una semplicità estrema e l'abbinamento super collaudato. In effetti salsicce e melanzane sono una combo perfetta anche come secondo piatto e contorno ma siamo assolutamente convinti nel dire che sulla pasta assumono anche una marcia in più.

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

Provate questa ricetta gustosa e vedrete che successo sulla vostra tavola.

Se amate i piatti di pasta rustici e di sostanza ecco per voi altre ricette di primi con le salsicce:

[pasta salsicce e funghi](#)

[pasta alla birra e salsiccia](#)

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta della pasta salsicce e melanzane, per prima cosa tagliatele a cubotti queste ultime dopo averle lavate.

Quindi preparate un trito fine con la cipolla.







- 2 Versate un giro d'olio extravergine d'oliva in una padella antiaderente con il trito di cipolla. Lasciate appassire la cipolla, quindi prendete la salsiccia, sgranatela e aggiungetela al soffritto, fate rosolare bene. Sfumate la salsiccia con il vino bianco e a fuoco vivace lasciate evaporare tutta la parte alcolica.





3 Quando tutta la parte alcolica del vino bianco sarà evaporata, aggiungete in padella le melanzane cuocete per circa 2 minuti e aggiustate con un pizzico di sale

Versate in padella la salsa di pomodoro pronta, aromatizzate il sugo con delle foglioline di basilico spezzettate a mano, insieme ad una foglia di alloro. e fate cuocere per circa 10-15 minuti.





- 4 Portate a bollore in una capace pentola dell'acqua, salatela e mettete a cuocere il tipo di pasta che preferite. Trascorso il tempo di cottura necessario per la pasta, scolatela direttamente nella padella con il condimento, mescolate e fate amalgamare bene la pasta al condimento. Servite con una generosa spolverata di parmigiano grattugiato e con delle foglioline di basilico.



