

PRIMI PIATTI

Pasta a Picchipacchiu

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / **Italia** / **Sicilia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



Che bontà la **Pasta a Picchipacchiu**, una ricetta facile e veloce di origine siciliana, di quelle perfette da realizzare durante la stagione estiva dove è possibile trovare melanzane e pomodori decisamente al top. Questa è una versione ricca, che prevede l'abbinamento di questi due ingredienti ma facilmente potrete assaggiarla anche solo con il pomodoro. Provate questa ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta!

Se cercate ancora sughi e condimenti per fare una pasta veloce, vi consigliamo di provare la pasta [peperoni e mollica](#): ottima!

INGREDIENTI

MACCHERONCINI RIGATI 500 gr

POMODORI maturi - 400 gr

BASILICO

SPICCHIO DI AGLIO 1

CIPOLLE 1

MELANZANE 2

ALICI O ACCIUGHE 5

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

OLIO DI ARACHIDI 1 l

PREPARAZIONE

- 1 Per fare la pasta a picchpacchiu rosolate nell'olio la cipolla tritata e l'aglio schiacciato, insieme al basilico.



2 Quando il soffritto inizia a sfrigolare, aggiungete i pomodori lavati e fatti a pezzetti.



3 A parte, friggete le melanzane affettate e tagliate grossolanamente in abbondante olio per frittire.



4 Unite alla padella con la salsa le melanzane fritte e le acciughe disliscate e spezzettate, aromatizzate il tutto con una macinata di pepe nero.



- 5 Lessate i maccheroncini al dente in abbondante acqua salata, scolateli e conditeli con il sugo appena realizzato.



CONSIGLIO