

PRIMI PIATTI

## Pennette alla sicula

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

400 gr. di pennette rigate  
400 gr. di pomodori pelati  
una melanzana  
una manciata di capperi  
una trentina di olive bianche e nere  
2 spicchi di aglio  
qualche filetto di acciuga  
basilico e menta q.b.

### PREPARAZIONE

- 1 Tagliare a tocchetti la melanzana e friggerla in olio d'oliva, meglio se siciliano. In un tegame mettere un po' di olio extravergine e l'aglio tagliato a pezzettini, fare soffriggere; aggiungere il misto di capperi, olive e acciughe e mescolare. Quando il composto sarà amalgamato aggiungere i pomodori pelati, il basilico e la menta. Far cuocere per 15 minuti e aggiungere i tocchetti di melanzana già fritti. Far cuocere per altri 5 minuti. Versare il tutto sulle pennette già cotte in acqua salata e amalgamare per

qualche minuto sul fuoco basso.