

PRIMI PIATTI

# Strozzapreti con sugo di melanzane, porcini e salsiccia

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



Gli strozzapreti con sugo di melanzane, porcini e salsiccia sono un piatto molto interessante e goloso, perfetto per chi vuole portare a tavola un primo che piaccia a tutti, dal gusto rustico e saporito, ma che risulta molto semplice da fare. Provate questa ricetta dal gusto eccellente e vedrete che risultato incredibile avrete. Se non avete i porcini freschi ma volete comunque realizzare questo piatto, potete usare quelli surgelati tranquillamente. Se amate i piatti di questo spessore, provate anche quest'altra proposta: [tagliatelle con pinoli e funghi porcini](#),

davvero saporite!

## INGREDIENTI

STROZZAPRETI 350 gr

MELANZANE ½

FUNGHI PORCINI cappelle - 2

SALSICCIA DI MAIALE 2

SPICCHIO DI AGLIO 1

SCALOGNO 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3

cucchiari da tavola

SALE

PEPE NERO

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE

PREZZEMOLO 1 ciuffo

## PREPARAZIONE

**1** Fate scaldare in una padella l'olio extravergine d'oliva e fatevi soffriggere l'aglio e la cipolla tritati.

Quando il soffritto inizierà appena a dorarsi, aggiungete la salsiccia fresca rimuovendo il budello e sbriciolandola a mano.



**2** Tagliate al melanzana a dadini piuttosto piccoli ed unite anch'essa alla padella.



**3** Lasciate insaporire il sugo sul fuoco per una decina di minuti aiutandovi, se necessario, con poca acqua.

Dopo circa dieci minuti di cottura, unite alla padella anche le cappelle di porcini lavate e ridotte a dadini; aggiustate di sale e pepe.



- 4 Insaporite il sugo con poco peperoncino (a piacere) e protraete la cottura per altri cinque minuti.

Nel frattempo tuffate la pasta in una pentola colma d'acqua salata bollente e portatela a cottura al dente.

Scolate la pasta e trasferitela direttamente nella padella con il sugo dove la salterete brevemente per amalgamarla al condimento.



- 5 Servite la pasta cospargendola di prezzemolo fresco tritato.