

SALSE E SUGHI

## Sugo con melanzane e salsiccia

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Sugo con melanzane e salsiccia. Un primo piatto sapido e gustoso! Scopri le nostre migliori [ricette con le melanzane](#).

### INGREDIENTI

PASTA del tipo che preferite - 400 gr

SALSICCIA 300 gr

MELANZANE medie - 2

SALSA DI POMODORO PRONTA 600 gr

CIPOLLA ½

FOGLIE DI BASILICO 6 foglie

FOGLIE DI ALLORO 1

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

VINO BIANCO ½ bicchieri

### PREPARAZIONE

- 1** Per preparare il sugo con melanzane e salsiccia da prima: sciacquate bene le melanzane, tagliatele a cubetti non troppo grossi, raccogliatele in uno scolapasta cospargetele con del sale grosso e lasciate fuoriuscire l'acqua di vegetazione insieme all'amaro, per almeno 1 ora.
- 2** Nel frattempo preparate un trito fine con la cipolla. Versate un giro d'olio extravergine d'oliva in una padella antiaderente, mettete a soffriggere il trito di cipolla nell'olio caldo. Lasciate appassire la cipolla, quindi prendete la salsiccia, sgranatela e aggiungetela al soffritto, fate cuocere per qualche istante. Sfumate la salsiccia con il vino bianco e a fuoco vivace lasciate evaporare tutta la parte alcolica. Quando tutta la parte alcolica del vino bianco sarà evaporata, aggiungete in padella le melanzane scolate e asciugate, cuocete per circa 2 minuti.
- 3** 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. Aggiustate il sugo con un pizzico di sale, coprite e fate cuocere per circa 30 minuti.
- 4** Quando il sugo con melanzane e salsiccia sarà pronto, portate a bollire in una capace pentola dell'acqua. Appena l'acqua avrà raggiunto il bollore, salatela e mettete a cuocere il tipo di pasta che preferite. Portate a cottura al dente.
- 5** 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.