

Pasta salsiccia e melanzane

La **pasta salsiccia e melanzane** è un ricco primo piatto adatto alle tavole delle feste. È caratterizzata da sapori molto forti, che contrastano fra loro. Per la sua perfetta riuscita è importante avere pomodori molto rossi e maturi, oppure pelati San Marzano di ottima qualità. Le melanzane ideali sono lunghe e sottili, perché sono poco acquose e mantengono la forma.

La **pasta salsiccia e melanzane** è ottima appena preparata, ma anche tiepida. Si serve in un'ampia ciotola ed è perfetta anche per un buffet.

INFORMAZIONI

- **8** persone
- **630Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**

INGREDIENTI

- 600 g di salsiccia sottile tipo Luganega
- 2 spicchi di aglio
- 1 cipolla bianca
- 1 kg di pomodoro ramato oppure pomodori pelati San Marzano
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- Origano
- 2 melanzane lunghe e sottili
- Olio di oliva o di arachide per friggere
- 640 g di pasta
- 80 g di pecorino sardo grattugiato

PREPARAZIONE

- Eliminare dalla salsiccia il budellino esterno e tagliarla a tocchetti di 2-3 centimetri di lunghezza.
- Spellare l'aglio e la cipolla e farne un trito molto fine.
- Se si utilizzano i pomodori freschi occorre ricavarne una dadolata. Per farlo immergere i pomodori per qualche secondo in acqua a bollire per poterli spellare, quindi affettarli, eliminare i semi e tagliarli a cubetti. Se si utilizzano i pelati è sufficiente spezzettarli.
- Mettere in una padella l'olio, il trito di aglio e cipolla e portarla sul fuoco.
- Far soffriggere con un pizzico di sale a fiamma media fino a doratura.
- Unire i pomodori, una macinata di pepe, una presa di origano e cuocere per una decina di minuti a fiamma media coperto.
- Nel frattempo rosolare la salsiccia in una padella antiaderente senza nessun condimento. Deve colorire e imbrunire all'esterno.
- Unire la salsiccia al sugo di pomodoro, mescolare bene e proseguire la cottura per altri 15 minuti, sempre coperto. A fine cottura il sugo deve essere ristretto, non acquoso. Se così non fosse proseguire la cottura senza coperchio, mescolando di tanto in tanto.
- Quando il sugo è ben ristretto e pronto assaggiare per regolare di sale. Solitamente non occorre, ma dipende dalla sapidità della salsiccia utilizzata.
- Nel frattempo lavare le melanzane e affettarle molto finemente. Devono avere uno spessore di massimo 1,5 millimetri. Vi consiglio, per averle perfette ed uniformi, di utilizzare una mandolina.
- Friggere le fettine di melanzane in abbondante olio, scolarle su carta da cucina quando sono dorate e spolverizzarle con un pizzico di sale. Tenerle da parte, scoperte.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, aggiungere un mestolo di acqua di cottura nella padella del condimento, quindi accendere il fuoco.
- Mescolare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del condimento per un minuto, girando di frequente.
- Mettere la pasta in un'ampia ciotola, spolverizzarla con il pecorino grattugiato, unire le melanzane e servire.

STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

