

PRIMI PIATTI

Penne con melanzana e salsiccia

Tradizione: Sicilia

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo penne	300 g
Melanzana	1
Cipolla tritata finemente	1
Olio d'oliva	2 cucchiaini
Salsiccia sbriciolata	100 g
Vino bianco secco	1/2 bicchiere
Peperone rosso a dadini	1
Peperoncino piccante	1 pezzetto
Pomodori San Marzano pelati e tritati	400 g
Origano	1 pizzico
Prezzemolo tritato	1 mazzetto
Aglio	1 spicchio
Formaggio parmigiano grattugiato	4 cucchiaini
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Versare nel tegame l'olio, fate appassire la cipolla, unite la salsiccia e fate rosolare per 2/3 minuti. Versate il vino e fate evaporare a fuoco vivace.
- 2 Aggiungete la melanzana tagliata a dadini, il peperone, il peperoncino e fate rosolare. Dopo 5 minuti unite i pomodori, l'origano, il sale ed il pepe.
- 3 Coprite e fate cuocere per 20 minuti. Aggiungete poi il prezzemolo e l'aglio tritati e fate cuocere altri 7/8 minuti. Scolate la pasta al dente e conditele con la salsa, dopo aver tolto il peperoncino. Servire caldo spolverando di parmigiano.