

## PRIMI PIATTI

# Bucatini all'isolana

DOSI

**4 persone**

## Ingredienti per 4 persone

|                                          |              |
|------------------------------------------|--------------|
| Pasta tipo bucatini                      | 300 g        |
| Formaggio provolone piccante grattugiato | 4 cucchiaini |
| Peperone                                 | 1            |
| Pomodori maturi                          | 3            |
| Melanzana piccola                        | 1            |
| Capperi                                  | 1 cucchiaio  |
| Aglio                                    | 1 spicchio   |
| Acciughe                                 | 2            |
| Olive nere snocciolate                   | 5            |
| Basilico                                 |              |
| Olio d'oliva                             |              |
| Sale                                     |              |
| Pepe                                     |              |

## Preparazione

- 1 Tagliate a listarelle il peperone e i pomodori, ridurre a cubetti la melanzana e tritare grossolanamente i capperi, dopo averli ben lavati.
- 2 Porre sul fuoco una padella con 4/5 cucchiaini d'olio, lo spicchio d'aglio (andrà poi tolto e gettato), le acciughe lavate, diliscate e ridotte a pezzetti, la melanzana, i pomodori ed il peperone.
- 3 Rosolare leggermente il tutto, poi unire le olive nere snocciolate e divise a metà, i capperi e le foglie di basilico sminuzzate.
- 4 Mescolare, salare poco, pepare e cuocere le verdure a fuoco moderato, aggiungendo poca acqua calda se si dovessero asciugare eccessivamente.
- 5 Far cuocere i bucatini, scolarli e versarli in una zuppiera, condirli con 2 cucchiaini d'olio e con il sugo di verdure e provolone grattugiato. Mescolare e servire.