

PENNE CON SALSICCIA E MELANZANE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo penne,
- 1 melanzana,
- 130 g di salsiccia,
- 1 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- 400 g di pomodori,
- 1/4 di peperoncino piccante,
- 1 peperone rosso,
- 1 pizzico di origano,
- prezzemolo,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe,
- formaggio grana.

Far imbiondire la cipolla tritata in un paio di cucchiaini di olio, poi unire la salsiccia sbollentata, spellata e sbriciolata, lasciandola rosolare per pochi minuti, quindi versare il vino e lasciarlo evaporare.

Unire la melanzana tagliata a dadini messi in un colino con un po' di sale, perché perdano l'acqua.

Unire anche il peperone già scottato e spellato in striscette, il peperoncino, mescolare e far insaporire 5 minuti; aggiungete i pomodori tritati, l'origano, sale e pepe e far bollire a recipiente coperto, per 20 minuti a fiamma bassa.

Infine, cospargere di prezzemolo tritato con aglio, cuocere ancora per 10 minuti e poi condire la pasta insieme a grana grattugiato.