Come fare la Pasta alla Siciliana con le melanzane, la ricetta classica

Autore: Redazione

Data: 22 Aprile 2020

La **ricetta** della **Pasta** alla Siciliana **con le melanzane**, è irresistibile. Se non ci credete, vi basterà provarla. La cucina siciliana è piena di ricette deliziose e tra questa c'è anche il **delizioso primo piatto** che vi proponiamo.

I colori sono allegri e invitanti, il sapore conquista al primo assaggio, gli ingredienti sono semplici, così come il procedimento. Non si tratta della famosissima Pasta alla Norma, che è un piatto completamente diverso, per ingredienti e storia. Le due ricette hanno in comune una innegabile bontà. Non indugiamo oltre con le introduzioni, mettiamoci ai fornelli.

Come fare la Pasta alla Siciliana con le melanzane

Ingredienti per 4 persone

- 400 g di pasta
- 3 melanzane
- 800 g di pomodori pelati
- pecorino grattugiato
- 200 g di mozzarella
- 1 spicchio d’aglio
- basilico
- olio extravergine d’oliva
- sale
- peperoncino

Procedimento

1. Per prima cosa, tagliate le melanzane a tocchetti, quindi mettetele a bagno in acqua e sale.
2. Trascorsa un’ora, friggetele in abbondante olio caldo.
3. Passate al pomodoro. Fate dorare uno spicchio d’aglio, quindi unitevi i pomodori pelati, tagliati a pezzettoni.
4. Salate, unite il peperoncino ed eliminate l’aglio.
5. Fate cuocere i pomodori per circa un quarto d’ora, poi unite le melanzane e il basilico.
6. In ultimo, aggiungete la mozzarella, che avrete precedentemente tagliato a dadini.
7. Completate con il pecorino.
8. Fate mantecare e servite ben calda.
9. La pasta alla siciliana con melanzane è pronta.

Buon appetito!

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/pasta-alla-siciliana-con-le-melenzane-ricetta/

Generato il 13/11/2026