



MANDRAROSSA

Caterina Reina – Menfi, Sicilia

Caserecce sugo e melanzane e ricotta salata

Primo

Ingredienti:

- 300 gr. di pasta tipo caserecce
- 250 gr. di pomodoro pelati
- 2 melanzane tonde
- 1 cipolla
- 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 3 cucchiaini di ricotta salata grattugiata
- basilico q.b.
- sale q.b.
- peperoncino q.b.

Preparazione:

Dopo averle pulite, lavate e tagliate le melanzane a dadini. Tagliate a fette sottili la cipolla e i pomodori pelati, metteteli in un piatto e schiacciateli. Prendete un tegame e mettete a stufare la cipolla con qualche cucchiaino d'acqua, unite le melanzane e fatele insaporire per circa un minuto, aggiungete i pomodori pelati. Coprite il tegame con un coperchio e fate cuocere per venti minuti circa, unendo un po' d'acqua se necessario. Verso fine cottura mettete il sale, e a chi piace, una manciata di peperoncino, insieme alle foglie di basilico fresco. A parte fate cuocere la pasta e quando sarà al dente scolatela e versatela dentro una zuppiera. Unite il sugo di melanzane e la ricotta salata grattugiata, mescolare il tutto e servite.

Abbinamento:

Mandarossa Syrah

www.mandarossa.it


