

# Pasta alla siciliana ricetta originale

Pasta corta (penne, maccheroncini, ...)

400 gr di polpa di pomodoro

100 gr di olive nere

1 melanzana piccola

1/2 peperone giallo

2 cucchiaini di capperi

2 filetti di acciughe

qualche foglia di basilico

olio d'oliva



**FACILEeBUONO**

Ecco come fare



Laviamo e tagliamo le melanzane ed il peperone a tocchetti.

Tritiamo i capperi, snoccioliamo e tritiamo anche le olive.

Rosoliamo per qualche minuto le acciughe tritate nell'olio.

Aggiungiamo le melanzane, il peperone e i capperi e rosoliamo per qualche minuto.

Aggiungiamo il pomodoro ed il basilico e cuociamo per un quarto d'ora.

*Questa ricetta di pasta alla siciliana con melanzane è facile da preparare.*