

Reginette in fantasia napoletana

Autore : Carolina Barra

Data : 11 Maggio 2021



Ingredienti

400 grammi di reginette
300 grammi di salsiccia fresca
150 grammi di pomodorini
200 grammi di melanzane
150 grammi di cipolla di Tropea
Mezzo bicchiere di vino rosso
1 cucchiaino di zucchero
Olio di semi q.b.
Olio EVO q.b.
Timo q.b.
Pepe q.b.
Sale q.b.

Procedimento

Questo è un altro dei miei esperimenti, che deriva dall'elaborazione e la fusione di altre ricette. Non è esattamente leggera, ma possiamo approfittare delle ultime giornate fresche prima della calura estiva per prepararla.

Innanzitutto, puliamo, sbucciamo e tagliamo le melanzane in listarelle, poi le friggiamo in abbondante olio di semi bollente. Le ritiriamo con una schiumarola e le mettiamo su carta assorbente per eliminare l'unto in eccesso non dimenticandoci di salarle leggermente.

A questo punto prendiamo le cipolle e le tagliamo sottilmente, la ripassiamo in una padella, uniamo lo zucchero e il vino. Le facciamo brasare per una decina di minuti con in più un poco di acqua. Praticamente le stiamo caramellando, quindi faremo in modo che lo zucchero formi una leggera patina.

Passiamo, dunque alla salsiccia, la priviamo della pellicina e la sbricioliamo in una padella a fuoco dove abbiamo scaldato dell'olio EVO, aggiungendo i pomodorini a ciliegina tagliati a cubetti e il timo, aggiustando di sale e pepe.

Intanto, in abbondante acqua salata le reginette, le scoliamo al dente e le facciamo saltare nel nostro sughetto con la salsiccia.

Nel piatto cominciamo a creare un letto con le cipolle caramellate, sul quale adagiamo la pasta e andiamo, infine a guarnire con le melanzane fritte.

Possiamo accompagnare con un Muranera rosso.

Buon appetito!