

BUCATINI ALL'ISOLANA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo bucatini
- 4 cucchiaini di formaggio provolone piccante grattugiato
- 1 peperone
- 3 pomodori maturi
- 1 melanzana piccola
- 1 cucchiaio di capperi
- 1 spicchio di aglio
- 2 acciughe
- 5 olive nere snocciolate
- basilico
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Tagliate a listarelle il peperone e i pomodori, ridurre a cubetti la melanzana e tritare grossolanamente i capperi, dopo averli ben lavati.

Porre sul fuoco una padella con 4/5 cucchiaini d'olio, lo spicchio d'aglio (andrà poi tolto e gettato), le acciughe lavate, diliscate e ridotte a pezzetti, la melanzana, i pomodori ed il peperone.

Rosolare leggermente il tutto, poi unire le olive nere snocciolate e divise a metà, i capperi e le foglie di basilico sminuzzate. Mescolare, salare poco, pepare e cuocere le verdure a fuoco moderato, aggiungendo poca acqua calda se si dovessero asciugare eccessivamente.

Far cuocere i bucatini, scolarli e versarli in una zuppiera, condirli con 2 cucchiaini d'olio e con il sugo di verdure e provolone grattugiato.

Mescolare e servire.