

SPAGHETTI ALLA NAPOLEONE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di spaghetti,
- 2 filetti di pollo,
- 100 g di prosciutto cotto grasso e magro tagliato in una sola fetta,
- una cipolla,
- burro,
- olio,
- un bicchierino di brandy,
- 2 cucchiaini di salsa di pomodoro,
- un mestolo di brodo,
- sale,
- pepe,
- una mozzarella,
- 2 grosse melanzane.

Tagliate a dadini i filetti di pollo e il prosciutto; ponete in un tegame la cipolla tritata molto fine, una grossa noce di burro, 3 cucchiaini di olio e fate rosolare finché la cipolla sarà ben imbriondita; unitevi allora il pollo e il prosciutto, lasciando insaporire fino a quando i dadini di pollo avranno preso colore.

Spruzzate con il brandy, e non appena questo sarà evaporato unite la salsina diluita in un mestolo di brodo (anche di dadi).

Salate, pepate e fate cuocere, a fiamma moderata, finché il sugo si presenterà appena ristretto.

Intanto tagliate a bastoncini la mozzarella e le melanzane, poi ponete queste ultime in un tegame, nel quale avrete fatto fumare mezzo bicchiere di olio, e fatele cuocere, finché saranno ben ammorbidite.

Salatele.

Fate cuocere al dente gli spaghetti nell'acqua salata, scolateli e versateli in una zuppiera ben riscaldata.

Conditeli con il sugo precedentemente preparato, quindi adagiatevi sopra le melanzane e i bastoncini di mozzarella e servite subito, ben caldo.