

Cibo e Leggende

RECIPES CARD

Pasta alla Norma



Cibo e Leggende

RECIPES CARD

Pasta alla Norma



Ingredienti

- 600 gr mezzi rigatoni
- 1 Kg di pomodoro per salsa
- 4 Melanzane
- Olio di semi di arachide
- pepe
- 1 mazzetto di basilico
- 2 spicchi d'aglio
- 100 gr ricotta salata
- sale
- Olio Evo

Preparazione:

- 1) Spellate il pomodoro e tagliatelo a pezzetti, togliendo i semi.
- 2) Soffriggetelo in padella con l'aglio ed olio evo abbondante, condite con sale e pepe, non appena sarà bene appassito togliete dal fuoco ed aggiungete il basilico. Se lo preferite passate il tutto, e rimettete sul fuoco per ottenere una salsa liscia e densa.
- 3) A parte tagliate le melanzane a tocchetti, a fatele riposare per circa un'ora con del sale all'interno di uno scolapasta in modo da rimuovere il liquido di vegetazione.
- 4) Friggete le melanzane in olio abbondante, appena dorate, scendetele e fatele asciugare per bene su un foglio di carta assorbente
- 5) Lessate la pasta e appena cotta amalgamate in una zuppiera con la salsa di pomodoro e le melanzane.
- 6) Impiattare spolverando con della ricotta salata grattugiata.

Autore

Michelangelo Mascellaro