

Pasta alla Norma

La pasta alla Norma è un piatto tradizionale della gastronomia italiana, questa ricetta si prepara seguendo questi semplici passaggi.



INGREDIENTI

- 400 g Pasta (penne o maccheroni)
- 1/2 kg Polpa di pomodoro
- 100 g Ricotta salata
- 1 Cipolla
- 400 g Melanzane
- q.b. Olio di oliva extravergine
- q.b. Sale
- q.b. Pepe

PREPARAZIONE



Mettete in una casseruola a rosolare 3 cucchiai di olio di oliva extravergine e la cipolla finemente tritata.



Lasciate rosolare a fiamma dolce la cipolla finchè non apparirà dorata.



Aggiungete la polpa di pomodoro, sale e pepe; quindi fate cuocere a fiamma media per una ventina di minuti.



Affettate le melanzane e passatele nell'olio bollente fino a quando non prendono colore da entrambe la parti, poi toglietele dal fuoco e salatele.



Quando la pasta è al dente scolate e condite con il sugo spolverando con la ricotta salata. Ogni porzione andrà poi guarnita con alcune fette di melanzana fritte.