

RICETTA DEL GIORNO

Pasta alla norma

INGREDIENTI: 400 g di spaghetti, 1 kg di polpa di pomodoro, 700 g di melanzane, 100 g di ricotta salata, ½ bicchiere d'olio d'oliva, basilico, pepe, sale.

PREPARAZIONE: Preparare la salsa partendo a freddo con la polpa di pomodoro, l'olio, sale, pepe e la cipolla affettata: far ridurre fino ad un terzo del volume. Al posto della cipolla è possibile utilizzare l'aglio. Friggere le melanzane, sbucciate e tagliate a fette (dopo averle tenute sotto peso e sale per un'ora). Cuocere gli spaghetti, e tirarli al dente. Scolare la pasta; sistemarla in una zuppiera; condire con la ricotta salata; unire la salsa di pomodoro; aromatizzare con le foglie di basilico e pepe, e mescolare. Sistemare ora la pasta nei piatti individuali, aggiustarvi alcune fette di melanzane, ed ancora grattugiare della ricotta fresca salata e decorare con foglioline di basilico.