

Pasta alla Norma

Ingredienti: (per 4 persone)

400 gr spaghetti - 3 melanzane non troppo grandi - 4 cucchiaini olio d'oliva
- 500 gr pomodori perini maturi - 1 spicchio d'aglio - 1 manciata foglie di basilico - 100 gr ricotta salata - sale - pepe.

Procedimento:

tagliate a pezzetti i pomodori e privateli dei semi. Rosolate in un tegame 1 spicchio d'aglio, con 1 cucchiaino d'olio, e unite i pomodori. Aggiungete metà del basilico. Dopo 20 minuti passate al passaverdura e poi continuate la cottura per 15 minuti. Salate e pepate. Affettate sottilmente le melanzane, dopo averle messe sotto sale (in uno scolapasta con un peso sopra per circa un'ora) lavatele e friggetele in olio molto caldo. Grattugiate la ricotta e dividetela in 2 parti, in modo che una parte sia circa il doppio dell'altra. Scolate la pasta, cospargetela con la parte più abbondante della ricotta, ricoprite con la salsa e adagiate infine le melanzane, guarnendo poi con le restanti foglie di basilico. Spolverizzate con la ricotta rimasta e portate in tavola. Mescolate solo al momento di servire nei piatti.

