

Pasta alla Norma

Un superclassico della cucina tradizionale spiegato nei dettagli e cucinato come il faut, seguendo la ricetta autentica ma con le tecniche rigorose degli chef: un insegnamento di base per sapere friggere senza pastella e senza untuosità.

Ingredienti e dosi per 4 persone:

350 g di maccheroncini
2 melanzane lunghe
1 mazzetto di basilico
50 g di ricotta stagionata e grattugiata
200 g di salsa di pomodoro
Farina
Olio per friggere
Sale
Pepe

Procedimento:

Lavare e tagliare a fette sottili una melanzana e a cubetti l'altra, disporle su un colino, cospargerle di sale grosso e lasciarle spurgare per circa due ore.

Sciacquare separatamente le melanzane sotto l'acqua corrente, asciugarle, infarinare e friggerle in una padella con abbondante olio ben caldo.

Quando le melanzane saranno cotte e croccanti, scolarle, passarle nella carta assorbente e salarle leggermente.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata.

In una padella far scaldare della salsa di pomodoro, aggiungere il basilico fresco, scolare la pasta al dente, condirla con il sugo di pomodori e con le melanzane fritte.

Cospargere con la ricotta grattugiata, un filo d'olio extra vergine d'oliva, mescolare e servire immediatamente.

Origine: cucina regionale

Tipologia: primo/Piatto unico

Tempo di esecuzione: 30 minuti + la marinatura delle melanzane

Difficoltà: media

Consigli: friggendo allo stesso modo le zucchine e unendole alla pasta, si può realizzare una ricetta altrettanto gustosa da servire con un formaggio di malga stagionato.

Si possono utilizzarsi anche altri formati di pasta tipo spaghetti...

Stagionalità: inverno, tutto l'anno