

PRIMI PIATTI

Pasta alla norma rivisitata

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 kg di pomodori San Marzano

4 melanzane lunghe

500 g di pasta corta o anche spaghetti

sale

olio

aglio

ricotta salata.

PREPARAZIONE

1 Tagliare a dadini le melanzane...e friggerle in olio bollente.



- 2 Preparare la salsa con i pomodori. Pelarli e tagliarli a listarelle privandoli della parte centrale e di tutti i semi.



3 Soffriggere aglio e olio e aggiungervi successivamente il pomodoro.



4 Una volta pronto il sugo e fritte le melanzane, saltare in padella la pasta al dente e servire ben caldo con una spolverata di ricotta salata o parmigiano.

