

ANTIPASTI E SNACK

## Crostone alla norma

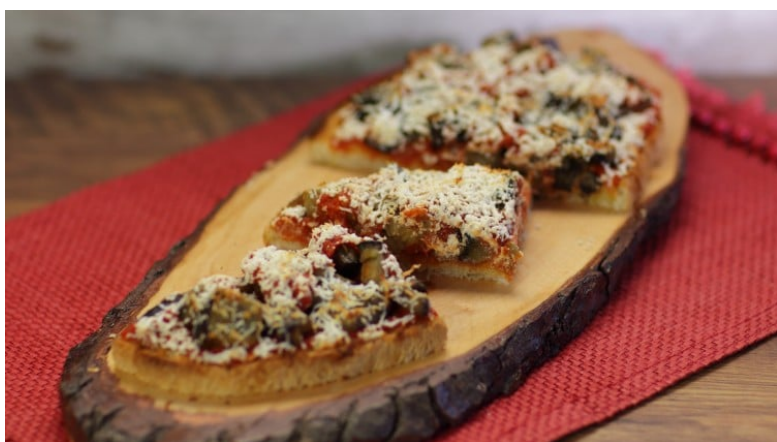
di: *Cookaround*

---

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 25 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



Il crostone alla norma è un modo alternativo di gustare il più classico condimento a base di melanzane: il sugo alla norma. In questo caso abbiamo preferito, per altro, apportare delle modifiche nella preparazione dello stesso sugo che prevede, in realtà, la frittura delle melanzane in olio abbastanza profondo.

Noi abbiamo preferito farle giusto soffriggere con uno spicchio d'aglio per non appesantire il condimento di questo crostone fantastico. Preparatelo in anticipo e scaldatelo in forno giusto un minuto prima di mangiarlo, è perfetto per un pranzo veloce da gestire nel tempo di una pausa pranzo.

## INGREDIENTI

PANE PER CROSTONI 2 fette

MELANZANE 1

PASSATA DI POMODORO 400 gr

SPICCHIO DI AGLIO 3

BASILICO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

## PREPARAZIONE

**1** Il crostone alla norma è molto semplice da preparare. Partite dalla preparazione di un semplice sugo di pomodoro: scaldate un bel giro d'olio extravergine d'oliva in una padella, preferibilmente in ferro, aggiungete uno spicchio d'aglio e lasciate insaporire per un minutino.

Dopo un minuto aggiungete anche la passata di pomodoro e un ciuffo di basilico. Lasciate insaporire per qualche minuto, quindi salate e lasciate cuocere per una decina di minuti a fuoco moderato.

**2** Nel frattempo pulite e preparate la melanzana. Eliminate il picciolo e tagliate la melanzana dapprima a fette spesse circa 1,5 cm e poi a cubetti.

**3** Scaldate un'altra padella con un giro d'olio abbondante e aggiungete due spicchi d'aglio. Lasciate prendere calore fino a che l'olio non inizi a sfrigolare, quindi unite i cubetti di melanzana e fateli soffriggere fino a cottura ultimata.

**4** Non vi resta che preparare il pane. Disponete le due fette su di una teglia foderata con un foglio di carta forno, ungete la superficie con dell'olio extravergine d'oliva e infornate a

180°C per circa 5 minuti o per il tempo necessario a tostarle.

**5** Infine, procedete con l'assemblaggio dei crostoni. Distribuite su ciascuna fetta di pane una generosa quantità di salsa di pomodoro preparata in precedenza.

Distribuite sulla salsa parte della melanzana cotta e ultimate ciascun crostone con una bella grattugiata di ricotta salata.

Per rendere il tutto ancora più goloso ripassate in forno per altri 5 minuti circa oppure per il tempo necessario affinché la ricotta possa fondere e gratinare leggermente.