

PRIMI PIATTI

Pasta alla norma

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia / Sicilia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *TEMPO DI RIPOSO DELLE MELANZANE*



La **pasta alla norma** è un grande classico della cucina siciliana che per la sua bontà ha sconfinato, diventando così uno dei piatti più famosi italiani all'estero. La ricetta della pasta alla norma è sicuramente **siciliana** d'origine ma qualsiasi palato, di qualsiasi regione, può apprezzare la sua assoluta bontà. Le melanzane, possibilmente quelle estive, si sposano benissimo con il pomodoro e la grattugiata di formaggio.

La **ricetta originale della pasta alla norma** non è sicuramente light, le melanzane sono rigorosamente fritte e il condimento è abbondante...la sua diffusione ha però consentito di declinare questo piatto in mille modi anche più leggeri e per tutti i giorni.

Si trovano, quindi, versioni di pasta alla norma con melanzane grigliate, pasta alla norma al forno e pasta alla norma con la mozzarella...insomma mille modi più

uno di interpretarla. Scegliete anche voi la vostra personale ricetta partendo da questa.

Amate come noi le ricette con **melanzane**? Ecco allora altre sfiziose idee:

Melanzane al forno

Melanzane in agrodolce

Pasta al forno con le melanzane

Timballo di pasta al forno con melanzane

INGREDIENTI

MELANZANE 2

PASTA busiate o maccheroni al ferretto - 400 gr

POMODORI RAMATI medi - 8

BASILICO 1 ciuffo

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

OLIO PER FRIGGERE 2 l

SALE GROSSO

SALE

ZUCCHERO ½ cucchiaini da tè

RICOTTA SALATA grattugiata -

Preparazione

- 1 Per preparare una perfetta pasta alla norma dovrete iniziare a preparare dapprima le melanzane. Dovrete lavarle e tagliarle a cubetti, quindi riunirle in un colino e cospargerle di sale grosso.

In questo modo le melanzane perderanno un po' d'acqua di vegetazione che rende talvolta il loro sapore un po' amaro.

Ponete un peso sopra le melanzane e lasciatele spurgare per circa un'ora.





2 Nel frattempo dedicatevi al sugo di pomodoro, se avete a disposizione dei buoni pomodori

esitivi utilizzateli! Altrimenti ripiegate su una buona passata di pomodoro.

Fate scaldare un generoso giro d'olio extravergine d'oliva insieme ad uno spicchio d'aglio.
Lavate e tagliate i pomodori a pezzi.





3 Non appena l'olio inizia a sfrigorare, unite i pomodori alla padella.

Aggiungete mezzo cucchiaino di zucchero per controbilanciare una eventuale acidità del pomodoro, date una prima salata e aromatizzate con qualche foglia di basilico spezzettata a mano.

Lasciate cuocere i pomodori a fuoco medio-basso per circa 20 minuti.





- 4 Trascorsi i 20 minuti, il sugo si sarà quasi fatto, i pomodori si saranno disfatti e potrete frullare il tutto.

Rimuovete lo spicchio d'aglio e trasferite il sugo in un boccale dove potrete facilmente frullarlo con un frullatore ad immersione.





- 5** Rimettete il sugo frullato in padella, regolatelo di sale e aggiungete altro basilico spezzettato a mano.

A questo punto non vi resta che coprire con un paraschizzi e lasciar cuocere per altri 10 minuti sempre a fuoco medio-basso.





- 6 Riprendete le melanzane messe a spurgare, sciacquatele bene sotto l'acqua e distribuitele su di un canovaccio asciutto cosicché possano asciugarsi per bene prima d'essere fritte.



- 7** Scaldate abbondante olio per frittura e friggetevi le melanzane per 4-5 minuti, quindi trasferitele in un cola-fritti o in un colino e lasciatele così per un'oretta affinché possano asciugarsi completamente dall'olio in eccesso.





8 A questo punto avete a disposizione tutti gli ingredienti, portate a bollire una pentola colma d'acqua e aggiungetevi il sale grosso.

Tuffate la pasta nell'acqua e lasciatela cuocere al dente.





9 Nel frattempo scaldate il sugo di pomodoro e aggiungetevi le melanzane fritte.



10 Dopo qualche minuto di cottura della pasta, unite al sugo un mestolo d'acqua nella quale la pasta sta cuocendo poiché ricca d'amido.

Questo renderà il sugo ancora più cremoso.



- 11** Ad un paio di minuti prima della cottura completa della pasta, scolatela e trasferitela in padella con il sugo dove terminerà la cottura e si amalgamerà completamente al condimento.



- 12** Servite la pasta alla norma ben calda con una bella grattugiata di ricotta salata.





Consiglio