

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.

La pasta alla norma con le melanzane farà furore sulle vostre tavole!

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 esotivi 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 sfrigolare, 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, regolate lo 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 bollore 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