

Pasta alla Norma

La **pasta alla Norma** è un primo piatto di origine siciliana: una specialità di Catania rivolta come omaggio alla più bella opera del



celebre compositore catanese Vincenzo Bellini: la Norma. Questo gustoso piatto di pasta, ricoperto con fettine di melanzane fritte e condito con pomodoro, basilico e ricotta salata, racchiude vari profumi della bella Sicilia. La pasta alla norma è una pietanza preparata con pochi e semplici ingredienti che devono perciò essere di primissima qualità.

Ingredienti

Aglione 2 spicchi **Basilico** 12 foglie **Melanzane** 2 medie **Olio di oliva** extravergine 4 cucchiari **Pepe** q.b.

Pomodori pelati 500 gr **Ricotta** salata 200 gr **Sale** grosso q.b. **Spaghetti** (o altra pasta) 400 gr

per friggere

Olio di oliva q.b

Preparazione:



Lavate e spuntate le **melanzane** (1), quindi tagliatele a fette di 4 mm di spessore in senso verticale (2) tagliando anche qualche fetta in senso orizzontale che servirà per guarnire il piatto alla fine. Ponetele in un colapasta cospargendole a mano a mano di **sale** grosso (3), poi copritele con un piatto e sistemate al di sopra di esse un peso (4): lasciatele spurgare così per almeno un'ora.



Intanto preparate il sugo di **pomodoro** mettendo in un tegame l'aglio a dorare assieme all'olio (5): aggiungete i **pomodori** pelati (6).



Fateli cuocere a fuoco dolce (7) finché non si spappoleranno, dopodiché passateli al setaccio (8) e rimettete tutto sul fuoco per fare addensare; una volta spento il fuoco, aggiungete metà delle foglie di **basilico** fresche (9).

Sciacquate le melanzane sotto l'acqua fredda corrente (10), poi asciugatele per bene con un canovaccio pulito (11) e quindi friggetele in oliva" >olio di oliva ben caldo ma non bollente, fino a dorarle (12).



Trasferite le melanzane su della carta assorbente da cucina (13) per perdere l'olio in eccesso. Mettete quindi a lessare la **pasta** (14) in abbondante **acqua** salata e grattugiate la **ricotta** in modo grossolano (15), mettendola da parte.



Mentre la **pasta** cuoce, tagliate a listarelle le **melanzane** fritte (16) (tutte tranne le fette più lunghe che serviranno per decorare i piatti). Trasferite le liste di **melanzane** in una padella assieme a qualche cucchiaino di sugo di **pomodoro** (17) e quando la **pasta** sarà al dente, scolatela ed unitela al condimento in padella (18); fate saltare un minuto e poi impiattate la **pasta** ricoprendola con il restante sugo di **pomodoro**, qualche fetta di **melanzana** intera, della **ricotta** salata grattugiata, e le restanti foglie di **basilico** fresco.



Consiglio:

Per preparare questa gustosa pietanza, oltre agli **spaghetti**, si possono impiegare anche penne rigate, tortiglioni o "cavatelli", degli gnocchetti di **farina** dalla forma di conchiglia, ricavati pazientemente a mano uno ad uno.