
Pasta alla Norma

Pasta alla Norma

Ingredienti per 8 persone

- 800 g di spaghetti
 - Kg. 1 di pomodoro per salsa
 - N. 4 melanzane
 - N.1 mazzetto di basilico
 - N.2 spicchi d'aglio
 - Ricotta salata abbondante
 - Olio, sale, pepe
- La più famosa pasta con pomodoro e melanzane siciliana, preparazione tipicamente catanese, prende il nome dalla celebre opera del "Bellini".

A tal proposito è da sottolineare che, per i catanesi usare il termine "Norma" sta a significare "Non plus ultra" e, nella fattispecie, la perfezione della pietanza.

Preparazione

Preparare una salsa di pomodoro fresco aromatizzato con aglio e basilico.

Tagliare a fette le melanzane nel senso della lunghezza, metterle in un colapasta e cospargerle abbondantemente di sale, pressarle con un coperchio e un peso e lasciarle così per qualche ora, in modo che perdano il liquido amaro.

Poi, lavarle asciugarle e friggerle in abbondante olio caldo. Lessare "al dente" gli spaghetti, condirli con la salsa di pomodoro fresco insaporita con foglie di basilico fresco, adagiare sopra le melanzane e cospargere con abbondante ricotta salata infornata e grattugiata al momento.