

Pasta alla Norma

La **pasta alla Norma** è una celebre ricetta catanese, in cui la pasta viene condita con una salsa di pomodoro fresco, sottili fettine di melanzane fritte e abbondante ricotta salata. Tutti sapori semplici e genuini, assemblati per creare un piatto unico in profumo e sapore. Come quasi tutte le ricette tradizionali, ne esistono tante versioni, praticamente ogni famiglia ha la sua, e ognuno è pronto a giurare che sia quella tradizionale. Io vi propongo quella che è stata trasmessa a me, ma apprezzo grandemente tutte le versioni.

Per la preparazione della **pasta alla Norma** io utilizzo melanzane lunghe e sottili, possibilmente di piccola dimensione. Se le fettine non sono troppo grandi tengono bene la cottura e non si rompono. Ma la buona riuscita del piatto dipende tantissimo dalla salsa di pomodoro: deve essere preparata con cura e pazienza. I pomodori vanno sbollentati, spellati, puliti dai semi e dadolati. Una procedura lunga, ma che vi ripagherà con un sapore e un profumo unico.

La **pasta alla Norma** in Sicilia viene preparata spesso con la ricotta salata informata, con superficie marrone e pasta friabile. Ha un sapore spettacolare, dovuto alle erbe che mangiano le capre e le pecore, tipiche del territorio di Catania e Messina. E' difficile da trovare al di fuori dei luoghi di produzione, ma si può sostituire con una comune ricotta salata.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- 580Kcal a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora**
- ricetta **vegetariana**

INGREDIENTI

Per la preparazione delle melanzane

- 400 g di melanzane di forma lunga e sottile
- Sale
- Olio di oliva per friggere

Per la preparazione del sugo

- 800 g di pomodori rossi maturi
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio
- 4 foglie di basilico
- Sale
- Pepe nero macinato al momento

Per completare la preparazione

- 360 g di pasta
- Sale
- Olio extravergine di oliva
- 80 g di ricotta salata
- 4 foglie di basilico

PREPARAZIONE

- Lavare le melanzane e affettarle a fettine molto sottili, massimo 2-3 millimetri di spessore.
- Cospargerle con un pizzico di sale, metterle in verticale in uno scolapasta e lasciare che perdano un po' di siero.
- Nel frattempo preparare la salsa di pomodoro.
- Lavare i pomodori, quindi scottarli per qualche istante in acqua bollente, scolarli e sbucciarli. Tagliarli, eliminare i semi e ricavarne una dadolata.
- Mettere l'olio in una padella, unire l'aglio spellato e tritato finemente, quindi farlo appena dorare.
- Unire i pomodori, le foglie di basilico lavate e spezzettate, sale, pepe, una puntina di zucchero e cuocere per una ventina di minuti a fiamma media, mescolando di tanto in tanto. A fine cottura si deve essere addensata. Assaggiare per regolare di sale.
- Ritirare le melanzane, tamponarle con carta da cucina e friggerle in abbondante olio di oliva fino a doratura. Ritirarle con



VARIANTE VEGAN

Omettere la ricotta salata.

una schiumarola su carta da cucina e lasciarle scoperte.

- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e scolarla al dente.
- Mettere un mestolo di sugo in una ciotola, aggiungere la pasta, il restante sugo e mescolare bene unendo anche un filo d'olio a crudo.
- Cospargere la superficie con le melanzane, la ricotta salata grattugiata, foglie di basilico e servire.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Caserecce, maccheroni, spaghetti

STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.