

La pasta alla norma (Primi piatti asciutti)



Preparazione

Saltare in padella con un filo d'olio, l'aglio e il pomodoro, poi salare e zuccherare leggermente. Aggiungere quindi il basilico. Friggere le melanzane salate e lasciate scolare dall'acqua di vegetazione. Cuocere gli spaghetti e saltarli assieme al sugo appena preparato. Impiattare gli spaghetti accompagnandoli con le melanzane fritte e condendo con una bella grattata di ricotta salata e un goccio d'olio a crudo.

Consigli

In linea di massima, un buon piatto di pasta alla Norma andrebbe preparato a partire da ottimi spaghetti: in realtà, anche paste più corte - come i tortiglioni - sono adeguate.

Curiosità

Il nome - curioso - di questo primo piatto, affonda le sue radici all'interno del mondo musicale e, più precisamente, è preso in prestito dall'opera Norma di Vincenzo Bellini.

Informazioni

Preparazione 20 minuti

Cottura 10 minuti

Dosi per 1 persona

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Spaghetti 100 grammi

Melanzane 50 grammi

Pomodori 60 grammi

Aglio 1 spicchio

Basilico

Ricotta (salata di pecora)