



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## *Pasta alla norma*



**4** Persone

**primi** Categoria

**facile** Difficoltà

**45 minuti** Tempo

Attrezzatura : **una padella, una pentola**

### **Ingredienti**

- 400 gr di penne rigate
- 800 gr di pomodori maturi
- 2 melanzane
- 200 gr di ricotta salata
- 1 cipolla
- 2 spicchi d'aglio
- olio extravergine d'oliva
- basilico
- sale
- pepe

## **Preparazione Pasta alla norma**

### **Passo 1.**

Fate soffriggere la cipolla e l'aglio tritati finemente: aggiungete i pomodori che avrete precedentemente sbollentati, pelati, privati dei semi e tagliati a dadini.

### **Passo 2.**

Aggiungete il sale e il pepe e fate evaporare il liquido.

### **Passo 3.**

Friggete la melanzana dopo averla lavata, tagliata a fette e condita con sale e pepe.

### **Passo 4.**

Preparate la pasta al dente e mescolatela con il sugo di pomodoro.

### **Passo 5.**

Versate la pasta nei piatti e deponetevi sopra le fette di melanzana con le foglie di basilico.

### **Passo 6.**

Una spruzzata di ricotta salata conclude la preparazione del piatto.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)