

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Pasta alla norma

Mamma · Friday, March 19th, 2010

Ingredienti: (4 persone)

- 500 gr rigatoni
- 2 melanzane medie
- 300 gr pomodori da sugo
- basilico
- uno spicchio di aglio
- ricotta salata
- olio extravergine di oliva
- sale pepe

Preparazione:

Lavate le melanzane, tagliatele a cubetti e mettetele a scolare per togliere l'acqua di vegetazione. Scottate i pomodori in acqua bollente, scolateli , pelateli e togliete i semi. In una padella mettere l'olio, unite l'aglio schiacciato e fate soffriggere fino a quando l'aglio prende colore, aggiungete i pomodori tagliate a pezzetti, il basilico tritato,sale e pepe e cuocete per 15 minuti. Fate cuocere i rigatoni in acqua salata. Asciugate le melanzane e friggetele nell'olio,salate e pepate. Scolate i rigatoni ardenti, conditeli con le melanzane e il sugo di pomodori e aggiungere la ricotta grattugiata.

This entry was posted on Friday, March 19th, 2010 at 4:00 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#), [Siciliane](#) You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.