

Pasta alla Norma

por Receitas e Mais

Rendimento:☐

☐ 4 pessoas

Ingredientes:

- 500 gramas de massa tipo bucatini ou outra de sua escolha;
- 6 colheres (sopa) de azeite de oliva extra virgem;
- 1 dente de alho;
- 400 gramas de tomates pelados;
- 6 folhas de manjericão fresco;
- 2 berinjelas pequenas;
- 100 gramas de ricota;

Pasta alla Norma

por Receitas e Mais

- Sal e pimenta calabresa a gosto.

Preparo:

Lave e corte a berinjela em rodela, regue com sal grosso, misture bem e deixe descansar em um escurridor por 30 minutos a 1 hora. Retire, lave e seque bem. Aqueça metade do azeite e frite as rodela apenas para murchá-las. Coloque sobre papel absorvente e reserve. Doure o alho em uma frigideira com o restante do azeite, junte o tomate, salgue e apimente levemente e cozinhe este molho por uns 15 minutos. Junte o manjericão picado ou triturado e reserve. Cozinhe a massa em água fervente salgada, retire e escorra ainda bem al dente. Misture nela a ricota ralada e mexa bem, junte o molho, a berinjela e mexa tudo junto por cerca de um minuto até que a massa esteja no ponto al dente e na textura certa de servir.