RICETTA PER LA PASTA ALLA NORMA

GUARDA IL VIDEO

INGREDIENTI

Sedani Rigati 320 g
Ricotta salata 200 g
Melanzane 500 g
Olio extravergine d'oliva 1 filo
Aglio 2 spicchi
Pomodori ramati 850 g
Basilico fresco 10 g
Sale fino q.b.

PREPARAZIONE

COME PREPARARE LA PASTA ALLA NORMA

Metti le seguenti parole al posto giusto

pasta - d'aglio – coperchio – acqua – melanzane – ricotta - Mescolate - pezzi - d'olio – pomodori – sale - al dente - basilico - Friggete

Per preparare la _____ alla Norma, prendete i pomodori ramati e sciacquateli quindi asciugateli e tagliateli a _____ .

In un tegame dal fondo spesso versate un filo d'olio e ponete a soffriggere due spicchi _____ puliti.

Quando l'aglio avrà soffritto qualche istante, versate i _____ e cuocete a fuoco bassissimo coprendo con un _____ .

Lasciate cuocere per una ventina di minuti fino a quando i pomodori saranno ben morbidi e avranno rilasciato il sughetto.

Mettete poi a bollire un tegame con abbondante_____ ,quando bolle mettete il _____ .

Intanto lavate le _____ , asciugatele bene tagliatele a fettine sottili.

_____ le melanzane in abbondante olio extravergine d'oliva .

Scolatele con una schiumarola e trasferitele su un foglio di carta per fritti per far assorbire l'olio in eccesso. Poi salatele a piacere

Cuocete la pasta_____ e quando sarà quasi pronta, versate le foglie di _____nel sugo a fuoco spento, mescolate e aggiungete la pasta scolata direttamente nel tegame.

_____ bene per insaporire.

Trasferite sui piatti da portata la pasta, condite con abbondanti fette di melanzane fritte ciascuna porzione infine spolverizzate con_____ salata