

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
[Aglione](#) 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 sugo.

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

