

## Pasta fresca alla Norma

---



### Ingredienti:

250 g pasta fresca formato a piacere

1 melanzana

2 spicchi d'aglio

600 g pomodori pelati

basilico, dado vegetale

ricotta salata

Taglia una melanzana a cubetti grandi che lasci scollare nello scolapasta con del sale grosso per 30 minuti. Sciacqua ed asciuga con un canovaccio. Friggi la melanzana nell'olio evo a fiamma alta fino a doratura.

Metti nella padella olio evo, l'aglio e dado vegetale. Copri con MCSD e riscalda sul fornello medio a fiamma alta 2 minuti. Aggiungi i pomodori ( freschi, senza la pelle, poi frullati, o pelati in scatola frullati ), 4-5 foglie di basilico e cuoci a fiamma alta circa 5 minuti.

Aggiungi la pasta, mescola e cuoci a fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta. Unisci una parte dei cubetti di melanzane, mescola e servi con qualche altro cubetto di melanzana fritta accanto, ricotta salata grattugiata, qualche foglia di basilico e un giro d'olio evo aromatizzato al basilico.

Eliza Sestov