# La pasta alla Norma, una *morbida* rivisitazione

Fra le grandi specialità della cucina siciliana, in questo caso, più propriamente, catanese, c'è questo coloratissimo e profumatissimo piatto di pasta, verdure e latticini.
Un piatto dedicato a un altro vanto della città di Catania: il Bellini e la sua Norma.

Ingredienti, per due persone:

| | | |
|---|---|---|
| penne rigate | g. | 150 |
| melanzane | pz. | 1 |
| sale grosso | | QB. |
| ricotta (v. nota) | g. | 200 |
| aglio | spicchi | 2 |
| pomodorini | g. | 2 |
| olio EVO | | QB. |
| olio per friggere | | QB |
| basilico | | ad lib. |

Preparazione:

Pulire e affettare le melanzane.
Metterle in un colapasta, mescolarle col sale grosso e coprirle con un peso.
Lasciarle spurgare per almeno un'oretta.
Trascorso questo periodo, mettere a bollire l'acqua per la pasta.
Sciacquare bene le melanzane e farle asciugare su di un canovaccio.
Pulire i pomodorini, scottarli nell'acqua bollente preparata per la pasta e pelarli (in alternativa utilizzare dei pelati).
Sbucciare l'aglio e schiacciarlo appena col piatto della lama del coltello
Scaldare l'olio per la frittura e friggervi a poche per volta le melanzane finché non siano dorate.
Scolarle e tenerle da parte.
Buttare la pasta in acqua bollente salata.
In una grande padella far dorare gli spicchi d'aglio e aggiungere poi i pomodorini e quindi alcune foglie di basilico spezzettate.
Aggiustare di sale e pepe.
Aggiungere le melanzane al padellone, scolare la pasta e versarla sul resto del condimento.
Mescolare bene a fuoco vivo per un paio di minuti.
Fuori dal fuoco aggiungere delle foglie di basilico spezzettate e la ricotta.
Mescolare bene.
Disporre la pasta nei piatti decorandola eventualmente con delle foglioline di basilico.
Buon appetito!